



TERMO DE REFERÊNCIA

1. Condições Gerais da Contratação:

Definição do objeto (art. 6, XXIII, a, da Lei 14.133/2021):

1.1. Credenciamento de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios para composição de merenda escolar, para atender as 14 unidades escolares, no decorrer do ano de 2026, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

1.2. Especificação do objeto conforme quadro a seguir:

- Gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiro.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	QUANTIDADE	UNIDADE
01	ABACATE - de primeira, apresentado em grau de maturação que permita suportar sua manipulação, em estado conservado e sem danificações externas.	464370	500	Kg
02	ABACAXI - Com grau de maturação que lhe permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para uso mediado e imediato, apresentando cor, tamanho e formação uniforme sem manchas, Kg In natura 300 machucaduras, bolores, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de resíduo de fertilizantes.	464374	400	Unid.
03	ALFACE - De primeira qualidade, aparência fresca e são, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	463833	2.000	Unid.
04	AÇÚCAR CRISTAL - De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca (para o açúcar cristal branco). Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 5kg, na	8925	5.000	Kg





TERMO DE REFERÊNCIA

	embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 12 meses na data da entrega, com data de embalamento não superior a 30 dias.			
05	ADOÇANTE SACHÊ STÉVIA - Aspecto físico: pó fino branco, ingredientes: estévia, tipo: dietético, sem adição de aspartame, ciclamato, sacarina, etc. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Emb. c/ 50 sachês de no mínimo 0,8g.	236197	100	Unid.
06	ÁGUA MINERAL - copo de 200 ml – Validade mínima de 12 meses na data da entrega.	445485	10.000	Unid.
07	ALHO NACIONAL – Sem réstia, bulbo inteiro e sã, sem brotos, sem grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes.	461695	1.200	Kg
08	AMEIXA PRETA SEM CAROÇO - Produto obtido por processo de secagem natural em secador solar ou artificial em secadores à lenha, à gás ou elétricos, da ameixa madura. Deve ser isenta de adição de açúcares, corantes e conservantes. Deve ser isenta de insetos, sujidades, bolores. Deve atender à legislação sanitária vigente para produção, transporte e comercialização.	474374	1000	kg
09	ARROZ AGULHINHA TIPO 1. Arroz beneficiado, polido, limpo, com grãos inteiros, longos e finos (agulhinha). O produto deve conter no mínimo 80% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade. O produto será rejeitado caso não atenda as exigências citadas e esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou de fermentação, odor estranho e caso contenda substâncias nocivas à saúde. A embalagem deverá ser em saco plástico transparente e incolor contendo 5kg do	458904	15.000	Kg





TERMO DE REFERÊNCIA

	produto limpo, resistente, em bom estado de conservação e higiene que garantam as qualidades comerciais do produto. Nela deverá conter classe, tipo, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.			
10	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Embalagem com 250g, data de fabricação e prazo de validade.	460501	2000	Unid.
11	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM Embalagem vidro escuro, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição	463696	1000	Unid.
12	AZEITONA VERDE - ao natural em salmoura descaroçada – sachê com 340 gr.	459638	200	Unid.
13	BANANA D'ÁGUA - Em pencas integras, de qualidade, in natura, fresca, de ótima qualidade, aroma, cor e sabor típicos da espécie, perfeito estado de desenvolvimento, pesando entre 120 e 140 gramas cada, com validade de 1 a 7 dias em temperatura ambiente de 2 a 30 dias sob refrigeração. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachadura, cortes e perfurações.	464380	2000	Kg
14	BANANA PRATA - Em pencas integras, de qualidade, in natura, fresca, de ótima qualidade, aroma, cor e sabor típicos da espécie, perfeito estado de desenvolvimento, pesando entre 120 e 140 gramas cada, com validade de 1 a 7 dias em temperatura ambiente de 2 a 30 dias sob refrigeração. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachadura, cortes e perfurações	464381	2000	Kg
15	BATATA INGLESA - Especial, lisa, com coloração e tamanho uniformes. Isentos de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam	463754	6.000	Kg.





TERMO DE REFERÊNCIA

	alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos e fertilizantes. De colheita recente.			
16	BATATA DOCE - tipo in natura, de primeira qualidade, tamanho grande casca lisa, livre de fungos sem indícios de germinação, isenta de sujidades. adequada ao consumo humano.	463753	1.500	Kg.
17	BETERRABA tipo in natura, de primeira qualidade, tamanho médio casca lisa, livre de fungos sem indícios de germinação, isenta de sujidades. adequada ao consumo humano.	463767	600	Kg
18	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER – com 400g, contendo data de fabricação, prazo de validade e número do lote. O produto deverá estar de acordo com NTA-48 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78. A embalagem deverá ser em papel celofane ou polipropileno, com 400g, contendo data de fabricação, prazo de validade e número do lote.	235093	2.500	Unid.
19	BOLACHA TIPO MAISENA - O produto deverá estar de acordo com NTA-48 do Decreto Estadual, nº 12.486 de 20/10/78. A embalagem deverá ser em papel celofane ou polipropileno, com aproximadamente 400g, com data de fabricação, prazo de validade e nº do lote.	389172	2.500	Unid.
20	BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade Zero gordura trans. Embalagem de 100 a170g.	482917	500	Unid
21	BOLO – em tabuleiro com cobertura e recheio tam. 60x40cm	610530	300	Unid.
22	BOLO – em tabuleiro sem cobertura tam. 60x40cm	609217	200	Unid.
23	CANJICA BRANCA – acondicionada em	463690	100	Unid.





TERMO DE REFERÊNCIA

	pacotes com 500 gr. Grupo:especial, nº 3, subgrupo: despeliculada, classe:branca, qualidade: tipo 1, característica adicional: não transgênico. Embalagem: deve estar intacta, Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.			
24	CANJIQUINHA DE MILHO AMARELO. Embalagem: pacote com 01 kg, data de fabricação e prazo de validade.	459072	1.200	kg
25	CEBOLA - De primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em sacos de polietileno, e suas condições deverão esta de acordo com a NTA-15. Com os padrões de embalagem de acordo com a ANVISA.	463781	1.000	Kg
26	CENOURA, raiz tuberosa, suculenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	463770	1.000	Kg
27	CHAMPIGNON laminado extra, tamanho e coloração uniformes , sem danos físicos ou mecânicos isento de sujidades parasitas e larvas, condicionado em balde de plástico lacrado pesando 500 gramas considerando o produto totalmente drenado. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	463787	20	Emb.
28	CHEIRO VERDE – de 1ª qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos, maços de 200g cada.	463882	1000	Molh o
29	CHOCOLATE EM PÓ, solúvel, acondicionado	463546	650	Unid.





TERMO DE REFERÊNCIA

	em embalagem com no mínimo 400g, contendo a descrição das características do produto.			
30	CHOCOLATE EM PÓ ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR - para dieta com ingestão controlada de açúcares. Peso 210g	463547	50	Unid.
31	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU - Composto homogêneo de fácil solubilidade, com composição obrigatória de cacau em pó solúvel e podendo conter açúcar somente. O chocolate deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer quantidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 100% de cacau. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Embalagem de 200g a 1kg.	463547	100	Unid.
32	COCO RALADO – produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	237917	100	Pacote
33	COLORÍFICO – (COLORAU) – Em pó fino, homogêneo, de coloração vermelha intenso, com aspecto, cor, cheiros e sabor próprios. Isento de matérias estranho a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo procedência e validade, pct de 250 gramas.	463937	500	Unid.
34	COPO PLÁSTICO DESCARTÁVEL 200 ml – pacote com 100 Unid.	226345	15.000	PACOTE





TERMO DE REFERÊNCIA

35	COPO PLÁSTICO DESCARTÁVEL 50 ml – pacote com 100 Unid.	226342	1.000	PACOTE
36	CREME DE CEBOLA, isento de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos, em embalagem com 1kg ou 500 gramas. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	601228	20	PACOTE
37	CREME DE LEITE – UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetra pak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	446535	250	Unid.
38	COUVE - De tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	481109	500	Molhos
39	ERVILHA EM CONSERVA – ingredientes: ervilha, água, e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280g. Prazo de validade mínimo 02 anos a contar a partir da data de entrega.	462823	50	Unid.
40	EXTRATO DE TOMATE. O produto deverá ser resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem peles e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Características do produto: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, odor próprio. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	346922	4000	Unid.
41	FARINHA DE MANDIOCA – fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos,	321817	2000	Kg





TERMO DE REFERÊNCIA

	transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, 1 kg.			
42	FEIJÃO PRETO TIPO 1. Embalagem: pacote com 1kg, data de fabricação e prazo de validade.	464552	3.000	Kg
43	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Destina-se a ser empregado no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. É o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto não poderá apresentar sujidades e matéria estranha. Deve obedecer a Resolução - CNNPA nº 38, de 1977 e demais legislação sanitária vigente para produção, transporte e comercialização. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Embalagem com 100g.	459586	300	Unid.
44	FUBÁ - Produto obtido pela moagem do grão de milho, degenerado ou não. O produto deverá estar de acordo com NTA-34 do Decreto Estadual nº 12.486 de, 20/10/78. A embalagem deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, de 01 kg, com data de fabricação, prazo de validade e número do lote.	459012	1.500	Kg
45	GARFO PLÁSTICO DESCARTÁVEL REFEIÇÃO – pacote com 50 Unids.	299963	300	PACOTE
46	GOIABADA – pct. 1kg - A natureza do produto, as instruções para preparo, composição centesimal. A data de fabricação e a validade. O registro do órgão competente	487591	600	Unid.





TERMO DE REFERÊNCIA

	deve constar na embalagem ou rótulo.			
47	GROSELHA – suco, apresentação: xarope, sabor: groselha, tipo:artificial, características adicionais:aroma artificial - 1 litro	261503	100	Unid.
48	GUARDANAPO DE PAPEL PACOTE C/ 50 UNID. – folhas simples e texturizadas 100% fibras nat. branco – tam. 0,22 cm x 0,20 cm	224567	1.500	PACOTE
49	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS, sabor MORANGO, sem aditivos e corantes artificias sem glúten contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. inspecionado e registrado no MAPA (selo SIF, SIM ou SIE) O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico .. Embalagem 900g.	446704	1500	Unid.
50	IOGURTE ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR SABOR MORANGO, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. inspecionado e registrado no MAPA (selo SIF, SIM ou SIE). 850g.	446706	500	Unid.
51	IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR MORANGO, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. inspecionado e registrado no MAPA (selo SIF, SIM ou SIE) O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico. 850g.	446707	500	Unid.
52	LEITE CONDENSADO – Embalagem longa vida de 395g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	464013	350	Unid.
53	LEITE DE SOJA EM PÓ – integral, instantâneo, sem sabor, acondicionados em embalagem íntegra, limpa, resistente, atóxica com aproximadamente 400 gramas de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote.	405013	150	Unid.





TERMO DE REFERÊNCIA

54	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE, com lecitina, enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais. embalagem unitária com peso de 300g a 400g. prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega. somente serão aceitos produtos aprovados pela comissão de aprovação de marcas de gêneros alimentícios / sme.	296946	300	Unid.
55	LEITE EM PÓ INTEGRAL, enriquecido com adição de vitamina A e D. Sachê de 400g, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	446019	5.000	Unid.
56	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT, embalagem tetra pak 01 litro, validade mínima de 150 dias.	445995	15.000	Unid.
57	MAÇÃ FUJII, in natura, tipo nacional, com casca íntegra e sem manchas, rupturas ou pancadas na casca. Coloração e tamanho uniforme no ponto para consumo.	225842	4.000	Kg
58	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - massa c/ovos pct. c/ 01 kg. validade mínima 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias.	458953	1.500	Kg
59	MACARRÃO TIPO GOELA - massa c/ovos pct. c/ 01 kg. – validade mínima 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias.	458963	800	Kg
60	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - massa c/ovos pct. c/ 01 kg. – validade mínima 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias.	458974	1.500	Kg
61	MAIONESE, emulsão cremosa, 100 % vegetal, adicionada de condimentos, sem corantes, com cheiro e sabor característicos, embaladas em caixa tetra pack ou bisnaga contendo 250 gramas, devidamente lacrado. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote,	326927	100	Unid.





TERMO DE REFERÊNCIA

	procedência, composição.			
62	MAISENA - AMIDO DE MILHO. Embalagem: pacote com 500g, data de fabricação e prazo de validade.	417951	1.000	Unid.
63	MAMAO FORMOSA. destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma sabor estranhos.	464405	2.000	Kg
64	MANTEIGA C/ SAL. Embalagem com 200g, data de fabricação e prazo de validade.	446393	300	Unid.
65	MARGARINA VEGETAL CREMOSA c/ sal, embalagem com 500 g, gordura trans 0, c/ omega 3 e 6. Validade de no mínimo 6 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	463699	600	Unid.
66	MELANCIA Com grau de maturação que lhe permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para uso mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e formação uniforme sem manchas, machucaduras, bolores, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de resíduo de fertilizantes.	464418	2.000	Kg
67	MILHO PARA PIPOCA - De 1ª Qualidade, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe Amarelo, Tipo 1 - Embalagem de 500g	462122	100	Pacote
68	MILHO VERDE EM CONSERVA – ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta,	462824	100	Unid.





TERMO DE REFERÊNCIA

	resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280g. Prazo de validade mínimo 02 anos a contar a partir da data de entrega.			
69	ÓLEO DE SOJA - com 900 ml, com data de embalagem não superior a 30 dias. Validade mínima 12 meses.	416665	2.000	Unid.
70	ORÉGANO 100% - Pacote de 100 gramas - 1ª Qualidade.	463916	200	Unid.
71	OVOS VERMELHOS DE GRANJA - De primeira qualidade, livre de sujeiras, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, de postura recente e em caixas apropriadas, com registro de S.I.M. ou S.I.E. ou S.I.F. contendo prazo de validade.	446621	3.000	Dz
72	PALMITO de pupunha, em conserva, acondicionado em vidro de 300g. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. A água da conserva deve apresentar-se com boa aparência, contendo prazo de validade mínima de 06 meses.	460486	100	Unid.
73	PÃO FRANCÊS ingredientes: somente farinha de trigo, sal e fermento biológico. Sem adição de açúcar, margarina, realçador de sabor ou farinha mista, com data de fabricação e identificação dos ingredientes na embalagem de entrega.	232597	20.000	Unid.
74	PÃO CARECA. O pão deve ser de panificação própria, com identificação no número de pães, data de validade, data de fabricação e identificação dos ingredientes na embalagem de entrega. Peso mínimo de 50g	465551	20.000	Unid.
75	PAPEL ALUMÍNIO – Rolo com 4 metros de comprimento por 45 cm de largura.	221390	50	Unid.
76	PÊSSEGO EM CALDA – preparado com frutas	462684	100	Unid.





TERMO DE REFERÊNCIA

	maduras, sãs, limpas, em metades com consistência própria, sem caroço. Frutas com cor, cheiro e sabor característico. Embalagem: lata de folha de flandres com 830g, em perfeito estado de conservação, as latas não poderão estar amassadas. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de fabricação.			
77	PÓ DE CAFÉ - CAFÉ MOÍDO. Pó de café com selo de garantia ABIC obtido pelo beneficiamento do fruto maduro de diversas espécies de café. O produto deverá estar de acordo com NTA-44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 10/10/78. A embalagem deverá ser à vácuo, em pacotes de 250g, com data de fabricação e prazo de validade.	606522	500	Unid.
78	PÓ P/ GELATINA sabor artificial colorido e aromatizado (sabores variados) caixa de 85 gr - embalagem hermeticamente vedada e resistente, com data de fabricação e validade.	462729	5.000	Unid.
79	POLPA DE FRUTA - Sabor caju congelada embalagem plástica de 1 kg, hermeticamente fechada e sem perfurações no ato da entrega, com registro no ministério da agricultura com produção de no máximo à 03 (três) dias contados a partir da data de entrega do produto.	217796	1.000	Unid.
80	POLPA DE FRUTA - Sabor goiaba congelada embalagem plástica de 1 kg, hermeticamente fechada e sem perfurações no ato da entrega, com registro no ministério da agricultura com produção de no máximo à 03 (três) dias contados a partir da data de entrega do produto.	217794	1.000	Unid.
81	POLPA DE FRUTA -Sabor abacaxi congelada embalagem plástica de 1 kg, hermeticamente fechada e sem perfurações no ato da entrega, com registro no ministério da agricultura com produção de no máximo à 03 (três) dias contados a partir da data de entrega do	217795	1.000	Unid.





TERMO DE REFERÊNCIA

	produto.			
82	PRATO PLÁSTICO DESCARTÁVEL – 21 cm – pacote com 10 Unidades	372768	2.000	PACOTE
83	PRESUNTO COZIDO SEM GORDURA FATIADO - Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas	447774	500	Kg
84	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas	446636	500	Kg
85	REFRIGERANTE sabor variado embalagem plástica Pets primaria de 02litros e embalagem secundaria fardos com 6 unidades. 1ª Qualidade	305351	1.500	Unid.
86	REQUEIJÃO CREMOSO – requeijão, ingredientes: creme de leite, tipo: cremoso, conservação: 1 a 10°C, peso: 200 g, tipo embalagem: copo vidro, prazo validade: 60 dias (fechado).	216793	50	Unid.
87	SAL REFINADO IODADO, Sal Refinado iodado pacote 1 kg, refinado, iodado, no mínimo 96, 95% de cloreto de sódio e sais de iodo, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou empedrado, embalado em pacotes de 1kg. Embalagem com data de	448219	1.000	Unid.





TERMO DE REFERÊNCIA

	validade.			
88	TOMATE - legume in natura, características adicionais: comum, espécie: brasileira, devem ser íntegros, sadios, sem imperfeições, livre de impurezas, sujidades, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Devem estar em estado de maturação intermediário.	481106	3.000	Kg
89	UVAS PASSAS - fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico, pacote de 100 gramas, contendo prazo de validade mínima de 06 meses.	464883	100	Pacote
90	VINAGRE DE VINHO BRANCO resultante da fermentação acética do vinho ou outros líquidos alcoólicos, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufatura, em embalagem apropriada, garrafa de 750 ml.	217093	1.000	Unid.

- Carnes derivados.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	QUANTIDADE	UNIDADE
01	BACON FATIADO - Produto de 1ª. qualidade em embalagem plástica à vácuo, acondicionada em plástico atóxico, contendo nome do produto, peso líquido, carimbo, com registro do órgão regulamentador, lote, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	447668	30	KG
02	BIFE DE FÍGADO BOVINO EM ISCAS E/OU FATIADO , resfriado, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em 01 kg conforme pedido. Certificado de inspeção	447487	1.000	KG





TERMO DE REFERÊNCIA

	sanitária.			
03	<p>CARNE BOVINA MÚSCULO CONGELADO PELO PROCESSO IQF – “INDIVIDUAL QUICKFROZEN” DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos em abatedouro sob registro (SIF ou SIE ou SIM), manipulada em condições higiênicas adequadas e congelada através de túnel pelo processo IQF – “INDIVIDUAL QUICKFROZEN”. Sem osso. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS: deverá apresentar mínimo 22% de proteína, máximo 3% de gordura e teor de água de acordo com a Instrução Normativa nº 32 de 3/12/2010 da Secretaria de Defesa Agro Pecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausente VALIDADE MÍNIMA: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, embalado a vácuo, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 01 ou 02 kg. O rótulo deve seguir as legislações vigentes.</p>	447496	10.000	KG
04	<p>CARNE BOVINA PATINHO CONGELADO PELO 0 PROCESSO IQF – “INDIVIDUAL QUICK- FROZEN” DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos em abatedouro sob registro (SIF ou SIE ou SIM), manipulada em condições higiênicas adequadas e congelada através de túnel pelo processo IQF – “INDIVIDUAL QUICKFROZEN”. Sem osso. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: deverá apresentar mínimo 22% de proteína, máximo 3% de gordura e teor de água de acordo com a Instrução Normativa nº 32 de 3/12/2010 da Secretaria de Defesa Agro Pecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausente VALIDADE MÍNIMA: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, embalado a vácuo, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 01 ou 02 kg. O rótulo deve seguir as legislações vigentes.</p>	447452	10.000	KG





TERMO DE REFERÊNCIA

05	<p>CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO CONGELADO PELO 0 PROCESSO IQF – “INDIVIDUAL QUICK-FROZEN” DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos em abatedouro sob registro (SIF ou SIE ou SIM), manipulada em condições higiênicas adequadas e congelada através de túnel pelo processo IQF – “INDIVIDUAL QUICKFROZEN”. Sem osso. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: deverá apresentar mínimo 22% de proteína, máximo 3% de gordura e teor de água de acordo com a Instrução Normativa nº 32 de 3/12/2010 da Secretaria de Defesa Agro Pecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausente VALIDADE MÍNIMA: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, embalado a vácuo, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 01 ou 02 kg. O rótulo deve seguir as legislações vigentes.</p>	447446	10.000	KG
06	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO – congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.</p>	447635	300	KG
07	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO PELO PROCESSO IQF – “INDIVIDUAL QUICKFROZEN” – Produto preparado a partir de Peito de frango sem osso, sem pele, sadio, proveniente de abatedouro, sob registro (SIF ou SIE ou SIM), e dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA - “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal” e congelado através de túnel pelo processo IQF – “INDIVIDUAL QUICKFROZEN”. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: Deverá apresentar mínimo 22% de</p>	447581	10.000	KG





TERMO DE REFERÊNCIA

	<p>proteína, máximo 3% de gordura e teor de água de acordo com a Instrução Normativa n° 32 de 3/12/2010 da Secretaria de Defesa Agro Pecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. . CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausente. VALIDADE MÍNIMA: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, embalado a vácuo, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 01 ou 02 kg. O rótulo deve seguir as legislações vigentes.</p>			
08	<p>FILÉ DE TILÁPIA (PEIXE), CONGELADO deverão ser íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ter carne branca e ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a - 18°C. Deverá ter registro obrigatório no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com SIF ou SIE ou SIM, e Certificado de Inspeção. Embalagem em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente, contendo 500g. O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF, SIM ou SIE, Data de Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico. A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega. Data de validade máxima (01) um ano a contar da sua data de produção. Deverá estar registrado no MAPA.</p>	448953	3.500	KG
09	<p>LAGARTO REDONDO – Peça congelada a menos de 18 graus, embalado à vácuo em embalagem individual por peça, reembalada em caixa de papelão cintada, com validade mínima de 12 meses.</p>	447441	200	KG
10	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA – de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação</p>	447702	50	KG





TERMO DE REFERÊNCIA

	do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.			
11	MOELA DE FRANGO - limpa, congelada e embalada na Bandejas de 1kg, contendo SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação sanitária vigente.	447589	2.500	KG

- 1.3. Havendo eventual divergência entre o ID do Catálogo de Serviços (CATMAT) e a especificação dos itens neste Termo de Referência, prevalecerão estas últimas.
- 1.4. O fornecimento, objeto desta contratação, são caracterizados como comuns.
- 1.5. Todos os produtos, considerando as especificações e o devido cabimento, deverão atender as normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA).
- 1.6. Para os itens de carne exigir-se-á o Selo de Inspeção (SIF, SIE ou SIM).
- 1.7. Para produtos industrializados, não serão aceitos itens do tipo “bebida láctea” ou “preparados de carne” que não atendam aos critérios do PNAE.

Vigência do Credenciamento:

- 1.8. O credenciamento deverá vigorar por 01 (um) ano, possibilitando a habilitação de empresas interessadas durante todo o período de vigência.

Vigência e prorrogação contratual (arts. 105 a 114 da Lei 14.133/21):

- 1.9. Os contratos por inexigibilidade de licitação gerados a partir do credenciamento serão por escopo, ou seja, por cada fornecimento requisitado, dentro o ano letivo oficial, tendo a sua vigência definida pelo período do fornecimento contratado ou outro definido na requisição específica.

Previsão de reajuste de preços (art. 92, § 3º da Lei 14.133/21):

- 1.10. O contrato poderá ser reajustado, nos moldes do art. 92, §3º, da Lei nº 14.133/21, com as seguintes condições:
 - 1.10.1. Deverá ser observado o interregno mínimo de 1 (um) ano da data base do contrato para a concessão de reajuste contratual.
 - 1.10.2. A data base vinculada ao contrato será considerada a data do orçamento estimado do certame licitatório.





TERMO DE REFERÊNCIA

1.10.3. Fica estabelecido que o reajuste será baseado no índice oficial do IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo, ou outro que o substitua, observando-se sempre o período mínimo de 12 meses da proposta estimada oficial.

2. Fundamentação da Contratação (art. 6, XXIII, b, da Lei 14.133/2021):

2.1. A presente licitação tem fundamento na Lei 14.133/2021 e alterações posteriores, Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, Lei Complementar Federal nº 147/2014 e Decreto Municipal nº 4244/2023.

2.2. Em especial, este procedimento se fundamenta no artigo 79, III da Lei 14.133/2021.

2.3. A fundamentação técnica da contratação está pormenorizada nos Estudos Técnicos Preliminares respectivos, constantes dos autos processuais, cujo resumo consiste:

2.3.1. Necessidade da contratação é que tendo em vista as necessidades dos atendimentos aos alunos do ensino fundamental e da educação infantil da Rede Municipal de Ensino, no total de 1.451 discentes, deste modo precisamos de alimentação para realizar os atendimentos as demandas da Rede de Ensino municipal no ano letivo de 2026.

2.3.2. A Secretaria Municipal de Educação do município atende durante ao longo do ano letivo, alunos do Programa de Nutrição Escolar com uma alimentação de qualidade e dentro dos padrões de segurança alimentar e nutricional estipulados por Lei. Para tal, a Secretaria Municipal de Educação estima a aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda, e toda a comunidade discente da Rede Municipal de Ensino (Educação Infantil – Creches e Pré-Escolas e Ensino Fundamental).

2.3.3. Interesse Público:

2.3.4. Nos resultados pretendidos se destacam o bem estar dos alunos da rede municipal de ensino, tendo em vista as necessidades dos atendimentos aos alunos do ensino fundamental e da educação infantil da Rede Municipal de Ensino, no total de 1.451 discentes, deste modo precisamos de alimentação para realizar os atendimentos as demandas da Rede de Ensino municipal para o ano letivo de 2026.

2.3.5. A Secretaria Municipal de Educação do município atende durante ao longo do ano letivo, alunos do Programa de Nutrição Escolar com uma alimentação de qualidade e dentro dos padrões de segurança alimentar e nutricional estipulados por Lei.

2.3.6. Para tal, a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura estima a aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda, e toda a comunidade discente da Rede Municipal de Ensino (Educação Infantil – Creches e Pré-Escolas e Ensino Fundamental).

3. Descrição da solução como um todo:

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares constantes dos autos processuais, que em resumo consiste, incluindo o ciclo de vida do objeto:





TERMO DE REFERÊNCIA

- 3.1.1. A solução mais vantajosa, conforme este estudo, é a realização de procedimento auxiliar de CREDENCIAMENTO.
- 3.1.2. Desta forma, a solução deverá ser operacionalizada por meio de procedimento de CHAMAMENTO PÚBLICO, onde o edital de chamamento definirá os critérios para o credenciamento e para a seleção posterior do preço mais vantajoso.
- 3.1.3. Há que se observar que este procedimento será amparado pelo art. 79, inciso III, da Lei 14.133/2021, ou seja, contratação de mercado fluido.
- 3.1.4. O entendimento parte da premissa de que a o valor estimado de gêneros alimentícios é muito flutuante devido as peculiaridades e incertezas climáticas, transporte e de outras demandas que dificultam a definição de preço dos serviços, de tal forma que a dificuldade de definição do valor da prestação e das condições de contratação inviabiliza a seleção de agente por meio de processo de licitação.
- 3.1.5. Desta forma, o procedimento deverá prosseguir para a confecção de edital de chamamento público, onde os critérios de credenciamento deverão constar, definindo, dentre outros, as bases para o credenciamento e a forma de seleção do preço mais vantajoso. Ou seja, após o procedimento de credenciamento e, por ocasião da necessidade do fornecimento de gêneros alimentícios, a Secretaria requisitante emitirá requisição contendo todas as informações daquela específica contratação, dando prazo definido para que as empresas credenciadas apresentem o valor para os serviços, restritos ao valor máximo definido para cada item. Após o prazo de apresentação das propostas, a que for mais vantajosa para a Administração, aquela de menor valor, será a selecionada e, após, prosseguirá diretamente para a contratação por meio de inexigibilidade de licitação, com base no art. 74, IV, da Lei 14.133/2021.
- 3.1.6. O procedimento de seleção da empresa com a proposta mais vantajosa para a Administração, dentre aquelas credenciadas para o item, deverá seguir o seguinte procedimento:
- 3.1.7. Dentre aquelas empresas credenciadas, por momento do fornecimento específico, a secretaria requisitante deverá emitir Requisição de Serviço solicitando os preços para cada item que requisitar, dando prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para que as empresas apresentem suas propostas de preços, limitando-se ao valor máximo estimado no procedimento de credenciamento.
- 3.1.7.1. Após o prazo definido no item anterior, com as propostas apresentadas pelas empresas, será selecionada a proposta que apresentar o menor preço no dia da cotação.
- 3.1.7.2. Em seguida, o procedimento dará tramitação para a contratação direta por inexigibilidade de licitação, nos moldes do art. 74, IV da Lei 14133/2021.

4. Requisitos da contratação:

Gerais:

- 4.1. Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através da





TERMO DE REFERÊNCIA

apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

Regularidade fiscal e trabalhista:

- 4.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);
- 4.3. Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive INSS (Certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais e da Dívida Ativa da União fornecida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda e pela Procuradoria da Fazenda Nacional);
- 4.4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- 4.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- 4.6. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens, inclusive a obrigação transcrita no item anterior;
- 4.7. A empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.
- 4.8. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 4.9. CNAE compatível com as atividades pertinentes aos serviços a serem contratados;

Da Entrega:

- 4.10. A demanda do fornecimento deverá ser solicitada com antecedência mínima de 05 (cinco) dias pela Secretaria Municipal de Educação que emitirá Ordem de entrega com as quantidades e itens a serem fornecidos para cada Unidade Escolar. A Ordem de entrega deverá conter os itens e as quantidades a serem fornecidos, o local da entrega, a data e horário de funcionamento das unidades e quando for o caso acompanhada de planilha com localização, distanciamento e quantitativos.
 - 4.10.1. As despesas de transporte, mão de obra para entrega, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes do fornecimento a serem realizados, serão arcadas pela contratada, ficando isenta a contratante de quaisquer ônus.





TERMO DE REFERÊNCIA

- 4.11. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto nas Unidades Escolares, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- 4.12. Em anexo a este termo de referência segue planilha com endereço, horário de funcionamento para entrega e distância das unidades escolares em relação ao centro da cidade.

Dos Gêneros, quanto à qualidade esperada:

- 4.13. **Segurança dos alimentos:** Espera-se que os alimentos estejam livres de contaminantes biológicos, químicos e físicos que possam causar danos à saúde do consumidor. Isso é garantido por meio de boas práticas de fabricação (BPF) e sistemas de gestão da segurança alimentar.
- 4.14. **Atributos sensoriais:** Os alimentos devem apresentar características esperadas de aparência, cor, odor, sabor e textura. Por exemplo, frutas e vegetais frescos devem ser firmes e sem imperfeições.
- 4.15. **Valor nutricional:** Espera-se que o alimento mantenha sua composição nutricional adequada, como previsto no rótulo e inerente ao tipo de produto.
- 4.16. **Informações corretas na rotulagem:** A embalagem deve conter informações claras, incluindo data de validade, instruções de armazenamento e preparo, permitindo que o consumidor utilize o produto de forma segura e adequada.
- 4.17. **Condições de armazenamento e transporte:** Espera-se que o produto seja manuseado e transportado em condições que preservem sua integridade e qualidade até o ponto de consumo.
- 4.18. O material deverá conter na embalagem a data de fabricação, a data de validade (no máximo até 24 meses) e o lote do produto.

Visita técnica:

- 4.19. Considerando a natureza do objeto e a obrigatoriedade de entrega descentralizada nas 14 (quatorze) Unidades Escolares da Rede Municipal, a Vistoria Técnica será facultativa aos interessados em se credenciar.
- 4.20. O objetivo da vistoria é permitir que as empresas avaliem as condições de acesso, as distâncias geográficas e as particularidades logísticas de cada unidade, especialmente aquelas situadas em áreas rurais, a fim de que não aleguem, futuramente, desconhecimento de fatos que dificultem o cumprimento do prazo de entrega de 03 (três) dias úteis.
- 4.21. Caso optem por realizar a vistoria, os interessados deverão agendá-la junto à Secretaria Municipal de Educação com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.
- 4.22. **Da Declaração de Conhecimento Pleno (Substitutiva):** As empresas que optarem por **não realizar** a vistoria técnica deverão apresentar, no momento do credenciamento, uma **Declaração Própria** formalizando que:





TERMO DE REFERÊNCIA

I – Possuem pleno conhecimento das condições locais, das distâncias e dos acessos às unidades escolares constantes no Anexo I deste TR;

II – Assumem total responsabilidade por eventuais dificuldades logísticas inerentes à região;

III – Estão cientes de que a não realização da visita não as isenta do cumprimento rigoroso dos prazos e da qualidade na entrega, nem servirá de justificativa para pedidos de reequilíbrio financeiro ou dispensa de sanções por atraso.

4.23. É vedada a exigência de atestado de visita técnica emitido pela Administração como condição indispensável para a participação, em estrita observância ao Art. 63, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

Garantia do Objeto:

4.24. Deverá ser fornecida garantia nos moldes da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

4.25. Não serão exigidas garantias e/ou assistência técnica, além das prevista no CDC, uma vez que os serviços a serem contratados são inexecutáveis a essa natureza técnica.

4.26. O prazo de garantia do bem contará a partir da data em que ocorrer a aceitação plena e o recebimento definitivo.

Do ramo de atividade do fornecedor:

4.27. Considera-se a(s) seguinte(s) subclasse(s) da Classificação Nacional das Atividades Econômicas - CNAE como ramo(s) de atividade(s) habilitado(s) ao fornecimento do(s) objeto(s) pretendido(s) conforme tabela abaixo:

GRUPO	CNAE	DESCRIÇÃO
1	4729-6/99	Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente
2	4724-5/00	Comércio varejista de hortifrutigranjeiros

5. Modelo de Execução do Objeto:

Das condições para Prestação dos Serviços (art. 40, § 1º, II da Lei 14.133/2021):

5.1. A entrega será feita conforme especificado abaixo.

- Gêneros Alimentícios – a cada 30 dias nas unidades de ensino.





TERMO DE REFERÊNCIA

- Carnes e hortifrutigranjeiros – a cada 15 dias nas unidades de ensino.
 - Planilha com os endereços das escolas e distância do centro da cidade em anexo.
- 5.2. Contratada só estará autorizada a entregar o objeto contratual após o recebimento do contrato ou do instrumento que venha substituí-lo.
- 5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.4. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 5.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 5.5.1. Os serviços serão solicitados por meio de Ordem de Serviço emitida pela Secretaria de Educação com antecedência mínima de 05 (cinco) dias, indicando local, data e horário de funcionamento das unidades escolares para entrega;
- 5.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 5.7. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 5.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 5.9. O recebimento dos gêneros alimentícios será realizado em estrita observância ao Artigo 140 da Lei nº 14.133/2021, seguindo o rito de duas etapas distintas para garantir a conformidade técnica e quantitativa da merenda:
- 5.9.1. Recebimento Provisório: Ocorre no momento da entrega em cada uma das 14 unidades escolares. O servidor responsável pelo acompanhamento do contrato na escola realizará a conferência visual das embalagens, integridade dos lacres e prazos de validade, atestando a entrega física provisória para posterior verificação.
- 5.9.2. Recebimento Definitivo: Será efetuado por servidor ou comissão designada pela Secretaria Municipal de Educação em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório, após a confirmação de que os produtos atendem a todas as especificações técnicas, nutricionais e sanitárias exigidas.





TERMO DE REFERÊNCIA

5.9.3. Procedimentos Obrigatórios de Fiscalização na Entrega:

- a. Conferência de Temperatura: Para todos os itens perecíveis que exijam refrigeração ou congelamento (carnes, laticínios, polpas de frutas, etc.), é obrigatória a aferição da temperatura no ato da entrega, utilizando-se termômetro digital infravermelho. Os produtos devem ser entregues nas temperaturas estabelecidas pelas normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura, sob pena de rejeição imediata do lote.
- b. Pesagem Obrigatória: Todos os itens fornecidos por peso (quilogramas) devem ser obrigatoriamente pesados na balança da unidade escolar ou fornecida pelo fornecedor no exato momento da entrega, na presença do entregador e do servidor designado pela escola. O peso apurado deve ser anotado no corpo da Nota Fiscal. Não serão aceitas estimativas de peso baseadas apenas na embalagem do fornecedor.
- c. Nulidade da Entrega: A entrega realizada sem a presença do servidor designado ou que não permita a conferência de temperatura e pesagem será considerada nula. Nesses casos, a Administração não reconhecerá a obrigação de pagamento e o fornecedor deverá realizar nova entrega em conformidade com as normas, sem prejuízo da aplicação de multas por atraso no cronograma.

5.9.4. Caso algum produto seja rejeitado no momento do recebimento definitivo por vício de qualidade ou divergência com o edital, a contratada deverá providenciar a substituição imediata em até 24 horas, para que não haja interrupção no cardápio escolar. A aceitação definitiva não exime o fornecedor da responsabilidade por vícios ocultos que venham a ser detectados durante o preparo dos alimentos pelas merendeiras.

DA LOGÍSTICA DE ENTREGA E DO PLANO DE CONTINGÊNCIA

5.10. Considerando que o objeto desta contratação é essencial à garantia do direito fundamental à alimentação escolar, nos termos do **Art. 4º da Lei nº 8.069/1990 (ECA)**, a logística de entrega deve ser pautada pelo princípio da **prioridade absoluta** e da **continuidade do serviço público**. Qualquer interrupção no fluxo de abastecimento será considerada falta grave, sujeita às sanções legais, devido ao impacto direto na nutrição e no aprendizado dos discentes.

5.11. As entregas deverão ser efetuadas de forma descentralizada, diretamente nas 14 (quatorze) Unidades Escolares da Rede Municipal, conforme cronograma semanal/quinzenal/mensal a ser fornecido pela Secretaria Municipal de Educação.

- O prazo máximo para entrega é de **03 (três) dias úteis**, contados do recebimento da Requisição/Nota de Empenho.
- No ato da entrega, os produtos que não atenderem às especificações técnicas de qualidade ou apresentarem avarias deverão ser substituídos imediatamente ou em prazo não superior a **24 (vinte e quatro) horas**, sem ônus para o Município.





TERMO DE REFERÊNCIA

5.12. **Do Plano de Contingência e Garantia de Abastecimento.** Dado que o modelo de **Credenciamento (Art. 79, III da Lei 14.133/2021)** visa mitigar riscos de mercado, a contratada deverá assegurar a manutenção do fornecimento mesmo em situações adversas:

1. Em caso de quebra de veículo ou impossibilidade técnica momentânea do credenciado selecionado, este deverá providenciar, às suas expensas, meio alternativo de transporte para garantir que o prazo de entrega original não seja ultrapassado.
2. Persistindo a impossibilidade de entrega por parte do credenciado escolhido na rodada de preços, a Administração Municipal reserva-se o direito de convocar imediatamente o **próximo credenciado classificado** naquela chamada, sem prejuízo da aplicação de multas e abertura de processo administrativo contra o inadimplente.

5.13. Em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), a contratada deverá implementar procedimentos de **logística reversa** para as embalagens de transporte (caixas, pallets e plásticos de fardamento), realizando a retirada dos materiais recicláveis nas unidades escolares no ato da entrega subsequente, promovendo o descarte ambientalmente adequado.

Das condições técnicas:

5.14. O edital deverá exigir, sem frustrar a ampla concorrência, a comprovação de que a empresa possui experiência na prática dos serviços contratados, de forma suficiente para prestá-los com qualidade;

5.15. Poderão ser exigidas certidões negativas de falência, de recuperação judicial ou de recuperação extrajudicial;

Garantia, manutenção e assistência técnica (art. 40, § 1º, III da Lei 14.133/2021):

5.16. A garantia da execução dos serviços e apresentações pretendidas neste objeto serão consideradas a partir da legislação aplicável, sendo necessário o atendimento pleno dos requisitos definidos neste instrumento e no edital e contrato respectivos.

DAS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS E CERTIFICAÇÕES

5.17. Da Regularidade Sanitária Os produtos de origem animal e vegetal deverão atender rigorosamente à legislação sanitária vigente, visando garantir a segurança alimentar dos alunos da Rede Municipal de Ensino. Para fins de comprovação de inspeção e padronização, serão aceitos os seguintes registros, de acordo com a área de comercialização do fornecedor:

1. SIF (Serviço de Inspeção Federal): Para produtos com livre comercialização em todo o território nacional;
2. SIE (Serviço de Inspeção Estadual): Para produtos comercializados dentro do âmbito do Estado do Rio de Janeiro;





TERMO DE REFERÊNCIA

3. SIM (Serviço de Inspeção Municipal): Para produtos fabricados e comercializados exclusivamente nos limites do município de Santa Maria Madalena/RJ;
4. SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal): Serão admitidos, para todos os fins de direito e competitividade, os registros de Inspeção Municipal (SIM) ou Estadual (SIE) que possuam o selo de equivalência ao SISBI, o qual autoriza a comercialização interestadual em todo o território nacional.
- 5.18. Da Promoção da Ampla Competitividade (Art. 9º, I, Lei 14.133/2021) - Em observância ao princípio da isonomia e visando a obtenção da proposta mais vantajosa, a Administração não restringirá a participação de credenciados com base em selos de inspeção locais, desde que estes possuam a devida equivalência federal (SISBI), assegurando que produtores rurais e agroindústrias de outras regiões possam ofertar seus produtos em igualdade de condições, combatendo a formação de monopólios regionais e garantindo o abastecimento em conformidade com o Art. 9º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.
- 5.19. Da Qualidade dos Produtos Vegetais - Para os itens de hortifrúti, deverá ser observada a legislação da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA) no que tange aos limites de resíduos de agrotóxicos e padrões de classificação, devendo os produtos estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades e parasitas, conforme especificado no anexo de lotes.

6. Modelo de Gestão do Contrato:

- 6.1. 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.
- 6.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.4. 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 da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Publicação do instrumento contratual ou instrumento equivalente:





TERMO DE REFERÊNCIA

- 6.5. O Contrato poderá ser substituído por outro instrumento hábil desde que o valor da contratação seja abaixo do limite estabelecido para a contratação direta por dispensa de licitação, conforme preconizado no art. 95 da Lei 14.133/2021.
- 6.5.1. No caso da substituição do instrumento contratual a Contratada cumprirá as obrigações e todas as exigências deste termo de Referência e seus apêndices.

Início do Contrato:

- 6.6. O contrato passará a vigorar a partir da data de assinatura do instrumento contratual ou recebimento da Nota de Empenho pela Contratada, quando for o caso.

Obrigações do Contratante:

- 6.7. Receber o objeto da aquisição no prazo e condições estabelecidas no Edital ou Contrato;
- 6.8. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no fornecimento, para que seja reparado ou corrigido;
- 6.9. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/funcionário especialmente designado;
- 6.10. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente a prestação do serviço, no prazo e forma estabelecidos no Aviso de Contratação e seus anexos;
- 6.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

Obrigações da Contratada:

- 6.12. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 6.13. Responsabilizar-se pelos danos decorrentes da má prestação dos serviços, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 6.14. Corrigir falhas, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência;
- 6.15. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 6.16. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.17. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.





TERMO DE REFERÊNCIA

6.18. Possuir canal de comunicação para abertura dos chamados de garantia, comprometendo-se a manter registros dos mesmos constando a descrição do problema. (em caso de garantia do objeto).

Controle e Fiscalização do Contrato:

6.19. Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar o fornecimento do objeto, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

6.20. Caberá a função de gestão do contrato ao secretário/responsável pela pasta solicitante da demanda.

6.21. A fiscalização e acompanhamento da execução do presente contrato ficará a cargo dos servidores Prefeitura Municipal de Santa Maria Madalena conforme indicados pelo secretário/responsável pela demanda no(s) respectivo(s) Documento(s) de Formalização de Demanda (DFD), seguindo as nomeações da(s) Portaria(s) anexas ao processo administrativo.

6.22. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz, a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de falhas técnicas na execução do serviço, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.23. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

Infrações e sanções administrativas (arts. 118 a 120 do Decreto Municipal 4244/2023):

6.24. Comete infração administrativa o fornecedor que infringir as regras previstas na Lei nº 14.133/2021, em especial o seu art. 155, bem como aquelas previstas no Decreto Municipal 4244/2023, em especial os seus artigos 118 a 120.

6.25. Na aplicação das sanções serão considerados:

6.25.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

6.25.2. As peculiaridades do caso concreto;

6.25.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

6.25.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

6.25.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.





TERMO DE REFERÊNCIA

7. Critérios de Medição e Pagamento:

Do recebimento:

- 7.1. O fornecimento do objeto da aquisição, serão “recebidos” no dia, local e hora pré-estabelecido pela contratante, informados a contratada pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).
- 7.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação do recebimento do objeto contratado a que se referem a parcela a ser paga.
- 7.3. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.
- 7.4. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;
 - 7.4.1. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover ou reconstruir, às suas expensas, no todo ou em parte, o serviço em que se verificarem incoerências resultantes da execução falha e/ou imperfeita, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
 - 7.4.2. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021) 7.9.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo.
 - 7.4.3. Os objetos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.5. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

Liquidação:

- 7.6. Para fins de liquidação, deverão ser seguidas as regras do Decreto Municipal 4244/2023.





TERMO DE REFERÊNCIA

7.7. 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.

Prazo de Pagamento:

7.8. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta dias) úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa CGM nº 10/2019.

Forma de Pagamento:

7.9. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

8. Forma e Critérios de Seleção e Regime de Execução:

Forma de Seleção:

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, utilizando-se o procedimento auxiliar de CREDENCIAMENTO, por meio de CHAMAMENTO PÚBLICO, dentre as empresas que se apresentarem habilitadas para a prestação dos serviços, com base no Art. 79, III da Lei 14.133/2021.

8.2. Após o credenciamento, no momento da efetivação da contratação do serviço específico para cada evento, será efetuada a contratação direta por meio de INEXIGIBILIDADE de licitação, nos moldes do art. 74, IV, da Lei 14.133/2021.

Critério de Julgamento da Proposta:

8.3. O critério de julgamento da proposta é o menor preço por item, na cotação do dia.

8.4. Os participantes poderão se credenciar para um ou mais itens constantes da tabela de itens deste termo.

8.5. As regras de apresentação de propostas e desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

Parcelamento ou não do objeto:

8.6. As justificativas para o parcelamento do objeto encontram-se pormenorizadas em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

8.7. Em resumo, nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e





TERMO DE REFERÊNCIA

economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado. Em vista disto, o princípio do parcelamento deverá ser aplicado a presente contratação.

Forma de Fornecimento:

8.8. O fornecimento do objeto será parcelado, tendo por base as necessidades de aquisição do fornecimento de gêneros para esta Secretaria.

Destinação dos Lotes/Itens (art. 48 da Lei nº 123, de 2006):

8.9. Os lotes/itens serão destinados à Ampla Concorrência, podendo participar todas e quaisquer empresas, inclusive as que estejam enquadradas como Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Microempreendedor Individual - MEI.

8.9.1. A Administração Municipal opta por não realizar a reserva de lotes exclusivos para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (aqueles de até R\$ 80.000,00), fundamentada na exceção prevista no Artigo 49, incisos II e III, da Lei Complementar nº 123/2006.

8.9.2. A justificativa técnica reside no fato de que o fornecimento de gêneros alimentícios para 14 unidades escolares exige uma logística de distribuição complexa e integrada. A fragmentação do objeto em diversos pequenos lotes exclusivos poderia comprometer a economia de escala, elevando sensivelmente os preços unitários em razão do aumento dos custos de frete por item. Além disso, a pulverização de contratos com múltiplos fornecedores para itens de mesma natureza colocaria em risco a eficiência da fiscalização e a padronização nutricional da merenda, podendo resultar em prejuízo ao conjunto do objeto e à regularidade do abastecimento das escolas. Portanto, entende-se que a participação de ME e EPP em ampla concorrência, somada aos demais benefícios da lei, é a solução que melhor atende ao interesse público e à eficiência administrativa.

8.10. Embora não tenham sido estabelecidos lotes exclusivos para esta licitação, o presente certame garantirá às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte o tratamento diferenciado e favorecido estabelecido pela Lei Complementar nº 123/2006, em observância ao Artigo 4º da Lei nº 14.133/2021.

8.11. Dessa forma, as licitantes que se enquadrarem nesta condição gozarão do direito de preferência no critério de desempate (empate ficto), conforme os Artigos 44 e 45 da referida Lei Complementar, caso suas propostas sejam iguais ou até 10% superiores à proposta mais bem classificada. Adicionalmente, será assegurado o benefício da regularização fiscal e trabalhista tardia, nos termos do Artigo 43, permitindo que, em caso de restrição em algum documento de regularidade, a empresa vencedora tenha o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, para a devida regularização como condição para a assinatura do contrato.

Exigências de habilitação:





TERMO DE REFERÊNCIA

8.12. As exigências de habilitação jurídicas, fiscal e trabalhista serão discriminadas no Edital.

Qualificação Técnica

8.11. Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação, observadas as seguintes condições:

8.11.1. A comprovação se dará mediante a apresentação de um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que demonstrem o fornecimento de gêneros alimentícios em características similares ao objeto desta convocação.

8.11.2. Em observância ao **Art. 67, §1º e §2º da Lei nº 14.133/2021**, não serão exigidos quantitativos mínimos superiores a 50% (cinquenta por cento) das parcelas de maior relevância do objeto, de modo a não restringir a participação de microempreendedores, pequenos produtores rurais e empresas de pequeno porte.

8.11.3. Será admitido o somatório de atestados para fins de comprovação de quantitativos, caso o interessado não possua um único atestado que contemple a totalidade exigida, visando ampliar a competitividade e a inclusão de produtores locais.

8.11.4. Para os agricultores familiares e pequenos produtores que não possuam atestados de pessoas jurídicas, a comprovação de aptidão poderá ser suprida pela apresentação da **DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf)** ou **CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar)** ativa, acompanhada de notas fiscais de venda de produção própria, em consonância com os objetivos sociais do PNAE e da Lei nº 14.133/2021.

8.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);

8.13. Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive INSS (Certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais e da Dívida Ativa da União fornecida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda e pela Procuradoria da Fazenda Nacional);

8.14. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;

8.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

8.16. CNAE compatível com as atividades pertinentes aos serviços a serem contratados;

8.16.1. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. Estimativas do Valor da Contratação:

9.1. O custo referência da contratação será apresentado em quadro anexo a este Termo de Referência após realização da pesquisa de preços, de tal forma que este Termo de





TERMO DE REFERÊNCIA

Referência será ajustado após a pesquisa de preços, para ser anexado ao edital contendo a estimativa de preços correta.

10. Adequação Orçamentária:

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual de 2025.

10.1.1. A(s) dotação(ões) orçamentária(s) por onde correrá a despesa é(são):

UNIDADE GESTORA	NATUREZA DA DESPESA	FONTE DE RECURSO	CÓDIGO CETIL
Secretaria de Educação	3.3.90.39.00	Sal. educação	1267

11. Disposições Gerais:

11.1. Não há disposições gerais.

12. Anexos:

12.1. Compõe como Anexos a este TR os seguintes documentos: (No caso de não haver anexos, informar: "Não há anexos")

ANEXO I – Planilha de endereços, distância e horário de funcionamento das unidades escolares;

ANEXO II – Planilha de composição de custos;

13. Responsáveis:

Santa Maria Madalena/RJ, 21 de Janeiro de 2025.

Bruno Queiroz Lopes
Matrícula - 23353
Responsável Elaboração

José Alexandre Portugal Lima
Matrícula - 612675-8
Secretário Municipal de Educação

