



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o registro de preço para futura **Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis**, para atender aos alunos da rede municipal de ensino do Município de Pau dos Ferros, conforme as diretrizes do Programa acional de Alimentação Escolar – PNAE.

1.2. Os itens a serem adquiridos têm suas especificações, unidade e quantidades na tabela abaixo

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	Quantidade
01	AÇÚCAR CRISTAL De primeira qualidade, embalado em pacotes de plástico transparentes de 1Kg com a identificação do produto, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 120 dias da data da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	2.000
02	AÇAFRÃO Ingredientes: açafrão em pó. Sem Glúten. Embalagem de 200g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	230
03	ARROZ BRANCO TIPO 2 Embalado em pacotes de plástico transparente de 1 kg com identificação do produto, sem presença de insetos ou impurezas, registro no Ministério da Agricultura e prazo de validade não inferior a 120 dias da data da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	2.299
04	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 Embalado em pacotes de plástico transparente de 1 kg com identificação do produto, sem presença de insetos ou impurezas, registro no Ministério da Agricultura e prazo de validade não inferior a 120 dias da data da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	4.097
05	AVEIA EM FLOCOS FINOS Integral, rico em fibras, com informes nutricional, com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido. Com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem com 250 gramas.	UND	3.245
06	BISCOITO SALGADO Tipo cream cracker em pacotes de 400g, com ingredientes como farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar refinado, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	4.500
07	BISCOITO DOCE	PCT	3.800



	Tipo maisena em pacotes de 400 gramas, com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
08	COLORÍFICO EM PÓ A base de urucum, em pacotes plásticos de 100g, sem adição de sal, inviolados e livre de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	1.894
09	FARINHA DE MANDIOCA Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, de 1 kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	1062
10	FARINHA DE MILHO FLOCADA Flocão de milho amarelo, embalagem com 500g, em pacotes plásticos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	7.000
11	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 Classe carioquinha, em sacos plásticos transparentes de 1 kg, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	803
12	FEIJÃO MACASSAR TIPO 1 Feijão, tipo macassar, tipo 1, em sacos plásticos transparentes de 1kg, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	2.480
13	FEIJÃO PRETO TIPO 1 Feijão, tipo preto, tipo 1, em sacos plásticos transparentes de 1kg, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	803
14	FÉCULA DE MANDIOCA – 1 KG Contendo como ingrediente apenas a fécula de mandioca. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações	KG	403



	nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
15	LEITE EM PÓ INTEGRAL - PC 200G EMBALAGEM em pacotes de 200g; a) Organolépticas: Aspecto – pó uniforme sem grânulo, cor – branco amarelada, Odor e sabor – agradável, não rançoso, semelhante ao do leite fluído. b) Físico- químicas: Proteína - mínimo 26%, Gordura – mínimo 26%, Umidade – máximo 3,5%, Acidez em sólidos não gordurosos – máximo 18%, Solubilidade – mínimo 98%, Amido – ausência, Soro – ausência. c) Microscópicas: sujidades, larvas e parasitas – ausência. Validade -12 meses. Contendo como ingrediente apenas o leite em pó integral. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 6 meses da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	7.358
16	LOURO TIPO FOLHA Ingredientes: Folhas de louro, desidratadas e picadas. Sem Glúten. Embalagem de 200g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	240
17	MACARRÃO ARGOLA Tipo Argola de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 500g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	240
18	MACARRÃO ESPAGUETE Fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 500g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	868
19	MANJERICÃO Ingredientes: Folhas de manjericão, desidratadas e picadas. Sem Glúten. Embalagem de 200 g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	200
20	MILHO, PARA PREPARO DE MUNGUNZÁ Amarelo, 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem: saco plástico transparente atóxico. Peso líquido de 500g, com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega; Deve apresentar na embalagem a identificação do fornecedor e telefone, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais	PCT	4.340
21	MARGARINA COM SAL Com 60% de teor de lipídios, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	KG	783
22	ÓLEO DE SOJA Em garrafa plástica de 900ml, não amassada, registro no Ministério da Saúde. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	UND	483
23	ORÉGANO	PCT	570



	Ingredientes: Folhas de orégano, picadas e desidratadas. Sem Glúten. Embalagem de 200 g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
24	PIMENTA DO REINO PRETA Ingredientes: Pimenta do reino preta, seca e moída. Sem Glúten. Embalagem de 200 g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	570
25	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA Proteína texturizada de soja, em pacotes de 400g, com corante caramelo, sabor carne embalado em pacotes plástico transparente e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	680
26	ROSQUINHA DE LEITE Em pacotes de 350 g, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, amido de milho, leite em pó, sal refinado, e aroma natural de leite. Embalagem plástica transparente e resistente, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço do fabricante.	PCT	2.000
27	ROSQUINHA DE CHOCOLATE Em pacotes de 350 g, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, amido de milho, leite em pó, sal refinado, e aroma natural de leite. Embalagem plástica transparente e resistente, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço do fabricante.	PCT	2.000
28	SAL REFINADO Em pacotes de 1 kg, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – emb. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	888
29	SALSA DESIDRATADA Também conhecida como Salsinha. Desidratada. Embalagem de 200g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	240
30	VINAGRE De álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	UND	1.200

Gêneros Perecíveis – Frutas Verduras e Legumes			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	Quantidade
31	ABOBORA / JERIMUM CABOCLO In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	870
32	ABÓBORA/JERIMUM DE LEITE: In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.078



33	ACEROLA In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.988
34	ALFACE Tipo crespa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes tamanho e coloração uniformes. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.024
35	ALHO GRAÚDO De primeira, sem réstia. Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	1.687
36	BANANA In Natura, de primeira, (prata ou pacovan) com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	11.009
37	BATATA INGLESA In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	3.200
38	BATATA DOCE Tipo roxa, de 1ª qualidade, bem desenvolvida, sem rama, sem sujidades, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	3.333
39	BETERRABA In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.200
40	CEBOLA BRANCA In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	3.900
41	CENOURA In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à	KG	5.200



	superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
42	CHUCHU In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.650
43	CHEIRO VERDE Íntegra e firme, com grau de maturação adequada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionadas em monoblocos de PVC. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	KG	720
44	COUVE Couve manteiga fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem transparente atóxica	KG	1020
45	GOIABA In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenro aderido à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	5.182
46	LARANJA In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	4.982
47	LIMÃO Tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.015
48	MACAXEIRA In natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1 kg sem casca e congelada.	KG	4.200
49	MELANCIA In natura, redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda tamanho e coloração uniforme. De primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com	KG	8.880



	ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
50	MANGA In natura, tipo keit, de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	4.660
51	MAMÃO In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	6.050
52	MELÃO In Natura, de primeira, de polpa alaranjada e doce, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	8.020
53	POLPA DE FRUTA (GOIABA) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3.517
54	POLPA DE FRUTA (ACEROLA) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3.517
55	POLPA DE FRUTA (MANGA) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	3.517
56	POLPA DE FRUTA (CAJÁ) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	3.517
57	PIMENTÃO VERDE Integra e firme, com grau de maturação adequada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionadas em monoblocos de PVC frestados.	KG	1.329
58	TOMATE In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	4.088

Gêneros Perecíveis – Laticínios e cereais perecíveis

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	Quantidade
59	BEBIDA LÁCTEA (SABOR MORANGO)	LITRO	5.496



	Acondicionada em embalagem apropriada, atóxica, de 1 litro; com consistência cremosa, conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Apresentar amostra na licitação.		
60	PÃO HOT-DOG Composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionados em pacotes contendo 50g do produto com 10 unidades cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 72 horas a partir da entrega. Apresentar amostra na licitação.	PCT	3.290
61	PÃO DE FORMA INTEGRAL Apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada. Deverão conter no mínimo farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 400g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente No momento da entrega, o produto deverá contar com validade mínima de 72 horas a partir da entrega.	PCT	4.320
62	PÃO TIPO BISNAGUINHA Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, açúcar líquido invertido, sal, cloreto de potássio, emulsificantes. Deverão ser acondicionados em pacotes contendo 300 gramas do produto com 10 unidades cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 72 horas a partir da entrega.	PCT	2.100

Gêneros Perecíveis – Carnes e ovos			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	Quantidade
63	OVO DE GALINHA Sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g. Produto fresco, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal. Embalados em bandejas com 15 und.	BDJ	6.800
64	PEITO DE FRANGO Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas com 10 kg. Não ultrapassar 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	8.230
65	CARNE BOVINA DE 2ª Moída, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	KG	6.264
66	CARNE BOVINA DE 2ª	KG	2.128



	Tipo músculo, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Apresentar amostra na licitação.		
67	CARNE BOVINA Tipo costela, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	KG	2.069
68	CARNE BOVINA DE 2ª Acém inteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Apresentar amostra na licitação.	KG	278.90
69	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL Contendo os ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Não contém conservantes. Não contém glúten. Em embalagem de 125 gramas. Validade de 4 anos.	UND	8.646

Gêneros Alimentícios – Alimentação Especial			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	Quantidade
70	ARROZ INTEGRAL (Pacotes de 1 kg) Tipo I, classe longo fino, em embalagem resistente, de plástico transparente, entregue em fardos de 30 kg. 100% natural (não precisa lavar nem escolher). Com registro no Ministério da Agricultura, data de fabricação e validade mínima de 8 meses.	KG	180
71	ADOÇANTE LÍQUIDO – 100% stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega	UND	8
72	BISCOITO SALGADO, INTEGRAL (tipo cream cracker) Com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada e sal. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 250g	PCT	220
73	BISCOITO SALGADO, ZERO LACTOSE (tipo cream cracker) Com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada de soja, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 400 gramas.	PCT	270
74	BISCOITO DE ARROZ Com ingredientes como arroz integral e sal. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 80 gramas.	PCT	170
75	BEBIDA DE ARROZ ORIGINAL Bebida de arroz em pó, embalagem de 300 gramas. Sabor natural, a base de arroz, fibra natural solúvel inulina, carbonato de cálcio (cálcio), sal marinho, acetato de retinol (vitamina A), colecalciferol (vitamina D), antiemético. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	80



76	EXTRATO DE SOJA Extrato de soja, embalagem 250 gramas. Sabor natural, a base de soja não transgênica, sem lactose, sem glúten, enriquecidos com Ca e vitaminas. Com reduzido teor de gorduras. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	PCT	130
77	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO, COM POLPA DE MORANGO (embalagem primária: garrafa de polietileno 170g) Ingredientes: Leite reconstituído desnatado e/ou leite pasteurizado desnatado, preparado de morango (água, polpa de morango, amido modificado, cálcio (fosfato tricálcico), farelo de aveia, vitaminas, agente de firmeza citrato de cálcio, aromatizante, acidulante ácido cítrico, corante natural carmim, edulcorantes ciclamato de sódio e sucralose, conservador sorbato de potássio, estabilizantes goma xantana e goma gelana e espessante goma guar), enzima lactase, fermento lácteo e estabilizante gelatina O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Entrega refrigerada (0 a 10°C), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado. Amostra p/ análise.	UND	35
78	IOGURTE ZERO LACTOSE Iogurte zero lactose, a base de leite pasteurizado desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango, amido modificado, gelatina, mix de edulcorantes e enzima lactase. Com consistência cremosa, conservado entre 1 a 10 graus centígrados; embalagem de 170 gramas; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Entrega refrigerada (0 a 10°C), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado. Apresentar amostra na licitação.	LITRO	220
79	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE O produto deverá ter como ingredientes básicos a enzima lactase para dietas com restrição de lactose. Composição: Leite integral, maltodextrina, soro do leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagem (lata – sachê) contendo 380 g e prazo de validade.	PCT	360
80	LEITE DE VACA EM PÓ, DESNATADO Carbonato de cálcio, fosfato de cálcio e vitaminas (A e D). Produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagem (lata – sachê) contendo 280 g e prazo de validade.	PCT	72
81	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE ORIGINAL. Do tipo Suprasoy, embalagem aluminizada de 300g. A base da proteína isolada de soja, contendo óleo de palma, xarope de milho, açúcar, sal; Minerais: fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio, fosfato de magnésio, óxido de zinco, difosfato férrico (pirofosfato férrico), iodeto de potássio; Vitaminas: C, pantotenato de cálcio, B2, A, niacinamida, B6, mononitrato de tiamina, B9, D3, B12. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	54
82	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL Macarrão integral tipo espaguete, a base de ovos e farinha integral. Embalados em pacotes de 500g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	80
83	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E SEM OVOS Macarrão de arroz tipo espaguete, sem ovos, sem glúten. Contendo apenas os ingredientes como farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum. Embalados em pacotes de 500g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de	PCT	80



	validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
84	PÃO BISNAGUITO INTEGRAL Composto de farinha de trigo integral, farinha de arroz integral, sal, fermento químico e água. Sem lactose, sem ovos. Deverão ser acondicionados em pacotes contendo 300 gramas do produto com 10 unidades cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 72 horas a partir da entrega.	PCT	300

2.1. Deverão ser rigorosamente atendidas as especificações constante na tabela acima.

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA AQUISIÇÃO

A presente aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para a alimentação escolar visa dar garantia de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Objetivando atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na medida provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006 e Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 20013, e a Resolução nº 05 de 09 de abril de 2020, Lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, alterada pela lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020, conforme as orientações realizadas pelo FUNDO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – FNDE, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento,



desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS FORNECIMENTOS

4.1. Os fornecimentos a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

4.2. A prestação dos fornecimentos não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

5. FORMA DE FORNECIMENTO, PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

5.1. O fornecimento dos produtos serão realizados de forma fracionada, de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação –SEDUC e, formalizada através da Ordem de Compra/Fornecimento emitida pela secretaria solicitante.

5.2. Após o recebimento da Ordem de Compra/Fornecimento, o FORNECEDOR terá o prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para efetuar a entrega dos produtos solicitados.

5.3. A entrega deverá conter a quantidade total solicitada na Ordem de compra e/ou Fornecimento, não sendo permitidas entregas parceladas, sob pena de devolução dos produtos incompletos, e bem como poderá ser aplicado às penalidades previstas no Edital.

5.4. Os objetos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído no prazo de 03 (três) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.5. Os produtos deverão ser entregues em embalagens devidamente rotulada, de acordo com a legislação vigente, contendo dados como identificação do produto, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, nome do fabricante, registros nos órgãos fiscalizador (SIM, SIM e SIF) quando couber, embalagem original e intacta; e também possuir sistema de lacre que garantam sua inviolabilidade e integridade.

5.5.1. Quanto a validade dos produtos não perecíveis: os produtos deverão ter



validade mínima de 80% (oitenta por cento) do prazo definido na embalagem. A validade dos produtos deverá vir impressa na embalagem.

5.6. Os produtos perecíveis deverão apresentar-se: Isentos de substância terrosas; Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; Sem unidade externa e/ou interna anormal; Isentos de odor e sabor estranhos à sua propriedade organolépticas; Isentos de enfermidades; Acondicionados em embalagens íntegras, sem rasgos, corrosões, furos, amassados e em perfeitas condições, inclusive de armazenamento e transporte.

5.7. Os produtos deverão ser entregues no local estabelecido na Ordem de Compra/Fornecimento, no prazo estabelecido no item 5.2 deste termo de referência.

5.8. As despesas com motorista, combustível, transporte e manutenção do veículo serão por conta da contratada.

6. DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

6.1. A entrega dos produtos deverá ser acompanhada por servidor designado para tal função como o fiscal nomeado, que certificará as notas fiscais e/ou faturas emitidas.

6.2. Os produtos serão entregues nas Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino, com endereço e horário de funcionamento estabelecido na Ordem de Compra/Fornecimento.

6.3. O prazo para o início do fornecimento é de 24 (vinte e quatro) horas, após a solicitação efetuada através de Ordem de Compra/Fornecimento.

6.4. Não serão aceitos produtos em desacordo com as especificações constantes na tabela expressa no item 2.0 deste termo de referência.

6.5. Os objetos serão recebidos da seguinte forma:

a) Provisoriamente: quando a CONTRATADA entregar os objetos à CONTRATANTE, esta fará a verificação do atendimento das especificações técnicas constantes deste Termo de Referência, em especial, as informações constantes da fatura e das embalagens, em confronto com a respectiva ordem de fornecimento/compra.

b) Definitivamente: após o recebimento provisório, a CONTRATANTE terá até 02



(dois) dias úteis, contados à partir do recebimento provisório.

6.6. O aceite/aprovação do(s) produto(s) pelo órgão licitante não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade do(s) produto(s) ou disparidades com as especificações estabelecidas, conforme previsto o art. 18 do Código de Defesa do Consumidor, Lei Federal nº 8.078/90.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

7.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos fornecimentos, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

7.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos fornecimentos, fixando prazo para a sua correção;

7.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

7.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

8.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhando da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, prazo de garantia e/ou validade.

8.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os objetos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.



8.4. Submeter-se à fiscalização da Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros, através do setor competente, que acompanhará o fornecimento dos materiais, orientando, fiscalizando e intervindo ao seu exclusivo interesse, com a finalidade de garantir o exato cumprimento das condições pactuadas.

8.5. Arcar com todos os ônus de transportes e fretes necessários.

8.6. Comunicar a Secretaria, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis.

8.7. Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros.

8.8. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto adjudicado, sem prévia e expressa anuência da Prefeitura Municipal.

8.9. Cumprir outras obrigações previstas no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90) que sejam compatíveis com o regime de direito público.

8.10. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da Ata de Registro de Preços.

8.11. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será aceito subcontratação do objeto licitatório.

10. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. A Gestão e fiscalização do fornecimento dos produtos caberá a Secretaria Municipal de Educação - SEDUC, por meio de servidor designado para tal função como o fiscal nomeado, a quem competirá verificar se a empresa está executando corretamente o objeto contrato, obedecendo ao termo do Contrato e os demais documentos que o integram.



11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. A CONTRATADA ficará sujeita às sanções administrativas previstas na Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, a serem aplicadas pela autoridade competente, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito à ampla defesa, sem prejuízo do ressarcimento dos danos ou prejuízos porventura causados à Administração e das cabíveis cominações penais.

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE somente para a CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados da apresentação da Nota Fiscal, fatura ou documento equivalente, acompanhado de regularidade fiscais, assim definidos nos termos do § 3º do art. 3º da Resolução nº 032/2016 TCR/RN, portanto, acompanhando a ordem cronológica de pagamento;

12.2. O pagamento será creditado em conta bancária, por meio de transferência eletrônica de valores em favor da empresa CONTRATADA, conforme indicado na Nota Fiscal, devendo, para isso, ficar explícito o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

12.3. A nota fiscal/fatura deverá ser acompanhada das seguintes certidões:

- a) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, através de Certidão Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e Dívida Ativa da União expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e Receita Federal do Brasil, ou Certidão Positiva com efeito Negativo;
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, comprovada mediante o fornecimento de Certidão de Quitação de Tributos Administrativos pela Secretaria da Fazenda;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- d) Prova de Regularidade de recolhimento de fundo de Garantia por tempo de Serviço – FGTS, comprovada através de apresentação do certificado fornecido pela Caixa Econômica Federal;



e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT. Em cumprimento à Lei nº 12.440/2021 a Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

12.4. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta será devolvida à CONTRATADA, e o pagamento ficará pendente até que ela providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciará-se após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a PMPF.

13. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS

13.1. O valor estipulado será mensurado na pesquisa de preço.

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. Informamos que os recursos financeiros destinados à cobertura das despesas acima referidas se encontram alocadas Orçamento Geral do Município, Exercício 2022, Unidade Orçamentaria 06.001 – Secretaria de Educação, Ação 2074 Programa Alimentação Escolar – Ensino Fundamental, 1500001 – Recursos não vinculados de Imposto – Despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino 0001 – PAU DOS FERROS 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO, 15520000 – Transferência de Recursos do FNDE referente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ação 2088 Programa de Alimentação Escolar – Educação Infantil (Pré-escola), 15001001 – Recursos não Vinculados de Impostos – Despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO, 15520000 – Transferência de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentar Escolar (PNAE). Ação 2093 Programa de Alimentação Escolar – Educação de Jovens e Adultos 15001001 – Recursos não Vinculados de Impostos – Despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino; 15520000 – Transferência de Recurso do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO.

15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. A Empresa deverá arcar com todos os custos e despesas, diretas ou indiretas, decorrentes da prestação de fornecimento, sem qualquer ônus à PMPF.



15.2. A Nota de Empenho da despesa terá força de contrato, conforme prevê o art. 62, Inc. II, § 4º, da Lei nº 8.666/93.

16. DO FORO COMPETENTE

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Pau dos Ferros/RN, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Pau dos Ferros/RN, 11 de janeiro de 2022.

ERICO DANTAS DE SOUZA
Gerente de Compras