

### TERMO DE REFERÊNCIA GENEROS ALIMENTICIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

#### OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objetivo definir as condições que disciplinarão a contratação de empresa para a aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar municipal e estadual da Rede Pública de Capanema/Pará. Somente serão classificadas as propostas que atendam à especificação descrita na planilha orçamentária, em anexo. No preço proposto deverão estar inclusos todas as despesas para seu fornecimento, como: transportes, carregadores e tributos.

#### 1.1 DO ATENDIMENTO DA DEMANDA:

O para o oferecimento de alimentação aos alunos da rede pública é necessário que se adquira gêneros alimentícios, que complementados aos aquiridos diretamente de produtores agrícolas familiares, comporão cardápio balanceado e adequado a idade dos estudantes, executado em cada unidade de ensino, sob supervisão de Responsável Técnico.

O cardápio foi elaborado por nutricionista do município e apresentado e aprovado pelo Conselho Municipal de Alimentação Escolar, com estimativa do censo escolar 2023, 13.615 alunos distribuídos nos atendimentos de Creches Integral e Parcial e Pré-Escola(educação infantil), Ensino Fundamental I e II, EJA, AEE, Ensino Médio Integral e Parcial sendo que a entrega e o preparo dos alimentos ocorrem diretamente em cada unidade de ensino; incluindo Zona Urbana e Zona Rural, cujos itens tem as especificações e quantidades abaixo descritas

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. MINIMA	QUANT. MÁXIMA
1	ARROZ TIPO I: arroz branco tipo 1, subgrupo polido, classe longa fina de boa qualidade, isento de mofo e impureza. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote Embalagem Primária: saco plástico polietileno de 1kg. Secundária: fardo plástico transparente de 30 x 1 kg e 6 x 5 kg. A Embalagem Secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e	KG	16.320	17.952



				1
	armazenamento, garantindo a integridade			
	do produto durante todo o seu período de			
	validade. A embalagem deverá ser			
	dimensionada de forma a não permitir a			
	existência de espaços vazios entre as			
	embalagens primárias e os limites da			
	embalagem secundária.			
	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> – Contendo sacarose			
	de cana de açúcar, livre de fermentação,			
	isento de matérias terrosas, parasitas e			
	detritos animais e vegetais. Devem estar de			
	acordo com as exigências da legislação			
	sanitária em vigor no país ANVISA/MS.	<b>1/C</b>		
2	Validade: o produto deve conter data de	KG	10.010	11.011
	fabricação de até 120 dias anteriores à data			
	de entrega. A embalagem contendo			
	primária contendo 1kg, deverá apresentar a			
	data de fabricação e prazo de validade,			
	sendo as mesmas uniformes quanto ao tipo			
	e peso para a quantidade total solicitada.			
	ALHO - 100% natural. De boa qualidade,			
	isento de mofo e impureza. A embalagem			
	obrigatoriamente deverá ser uniforme		1.088	1.197
3	quanto ao tipo e peso para a quantidade	KG		
	total solicitada constando data de			
	fabricação e validade e número do lote.			
	BATATA - De primeira qualidade; comum;			
	escovada; média; não apresentar os			
	defeitos aparentes como esverdeamento,			
	arroxeamento, rachadura; podridão, e os			
	defeitos internam; como coração oco,			
	negro e machas da cor preta; deve está			
4	isenta de excesso de substâncias terroso,	KG	5.440	5.984
	sujidades; corpos estranhos aderidos à			
	superfície externa. Deverá ser entregue em			
	sacas de rafia contendo até vinte quilos do			
	gênero. Rotulagem com informação: tipo de			
	gênero, peso, data da pesagem, prazo de			
	validade e origem do produto.			



5	BETERRABA- Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	5.440	5.984
6	BISCOITO SALGADO - tipo cream cracker-Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, açúcar invertido, soro de leite, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), emulsificante lecitina de soja, fermento biológico, acidulante (ácido cítrico) e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção de 30g, Valor Calórico 135 kcal=567kJ, Carboidratos 21g, Proteínas 3g, Gorduras totais 4,3g, Gorduras saturadas 1,8g, Fibra alimentar 0,7g, Sódio 249mg, Ferro 1,3mg. (*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Deverá ser fabricado de matéria prima de 1ª qualidade. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem original de fábrica 400g.	KG	8.160	8.976
7	BISCOITO DOCE - tipo Maria - Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido lático e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 30g, Valor Calórico: 131 kcal=550 kJ,	KG	8.160	8.976



	Carbaidratası 32- Bustafrası 3.3			
	Carboidratos: 23g, Proteínas: 2,2g,			
	Gorduras totais: 3,3g, Gorduras saturadas:			
	1,4g, Fibra alimentar 0,5g, Sódio 99 mg,			
	Ferro 1 mg. (*) % Valores Diários de			
	referência com base em uma dieta de			
	2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários			
	podem ser maiores ou menores,			
	dependendo de suas necessidades			
	energéticas. deverá ser fabricado de			
	matéria prima de 1ª qualidade. A			
	embalagem obrigatoriamente deverá ser			
	uniforme quanto ao tipo e peso para a			
	quantidade total solicitada constando data			
	de fabricação e validade e número do lote.			
	Embalagem original de fábrica 400g.			
	BISCOITO DOCE ISENTO GLÚTEN -			
	Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos,			
	leite em pó, margarina e sal. Contém			
	bicarbonato de amônia. Não poderá conter			
	nenhum ingrediente que contenha glúten.			
	Na embalagem deverá conter as seguintes			
	informações: Indicação do fabricante,			
	ingredientes, data de fabricação, validade e			
8	peso. ZERO GORDURA TRANS. Validade: O	KG	489	520
	produto deve conter data de fabricação de			538
	até 120 dias anteriores à data de entrega.			
	Embalagem primária: Plástica atóxica com			
	porções individuais de 30g.Embalagem			
	secundária: Caixa de papelão resistente ao			
	empilhamento. Embalagem primária:			
	Plástica atóxica com porções individuais de			
	150g.Embalagem secundária: Caixa de			
	papelão resistente ao empilhamento.			
	BISCOITO DOCE ZERO LACTOSE - Biscoito			
	Maria sem lactose, 400g. Ingredientes:			
	farinha de trigo enriquecida com ferro e			
	ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal			
	hidrogenada, zero trans., açúcar invertido,			
9	estabilizante lecitina de soja, fermentos	KG	489	538
	químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato			
	ácido de sódio e bicarbonato de amônio),			
	sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial			
	de baunilha, proteínas e, vitaminas (b1, b2,			
	b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem			
	bo c ppj. Jem colesterol, sem lactose e sem			



		1		
	proteína do leite. Isento de produtos de			
	origem animal. Contém glúten. Alérgicos:			
	contém trigo. Pode conter derivados de			
	cevada, aveia, soja e centeio.			
	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne de primeira			
	qualidade com pouca gordura – congelado,			
	devendo ser transportada à temperatura			
	entre -12º e -18º. Características			
	organolépticas: Aspecto próprio de cada			
	espécie, não amolecido e nem pegajoso,			
	cheiro próprio, sem manchas esverdeadas,			
	sabor próprio. Embalagem e peso: o			
	produto deverá estar congelado,			
	embalagem primária em plástico flexível,			
	atóxica, resistente, transparente, em			
	pacotes com pesos 500g, embalagens			
	íntegras, sem sinais de rachaduras na			14.960
	superfície, sem furos e sem acúmulos,	KG	13.600	
10	protegida externamente com embalagem			
	secundária em caixa de papelão rotulada			
	reforçada, com as abas superiores e			
	inferiores totalmente lacradas. Na			
	embalagem deverá constar informações do			
	ı			
	fabricante, especificação do produto, data			
	de fabricação e prazo de validade. Não			
	serão aceitas embalagens defeituosas que			
	exponham o produto à contaminação e/ou			
	deterioração. Com o registro no Ministério			
	da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal			
	(SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou			
	Serviço de Inspeção Municipal (SIM).			
	Necessário apresentar amostra.			
	CARNE BOVINA ACÉM COM OSSO: Carne			
	bovina, acém com osso in natura congelada,			
	apresentando características própria,			
	amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem			
	manchas esverdeada, cheiro e sabor			
11	próprio, com ausência de sujidades,	KC	16 320	
11	parasitos e larvas. Na embalagem deverá	NO	10.520	19.952
	constar informações do fabricante,			
	especificação do produto, data de			
	fabricação e prazo de validade, registro no			
	Ministério da Agricultura - Serviço de			
	Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção			
11	manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de	KG	16.320	19.952



	Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Necessário apresentar amostra			
12	CENOURA: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem suficientemente desenvolvidas, aroma, sabor e cor próprios da espécie, Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: próprio, Cor: própria, Odor: característico Sabor: próprio. Prazo de fabricação: a cenoura deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. Prazo de Validade: As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a cenoura "in natura". Embalagem: Embalagem Primária: A embalagem primária do produto deverá ser em contentores plásticos bem higienizados. Rotulagem: Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e está de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.	KG	4.080	4.488
13	CEBOLA: A Cebola é considerada uma especiaria, tradicionalmente utilizada para agregar sabor e aroma aos alimentos. (Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS). O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: bulbos firmes e catáfilos compactos. O formato do bulbo é variável. Cor: própria, Odor característico, Sabor: próprio, Prazo de fabricação:a cebola	KG	3.400	3.740



	deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. Prazo de validade: as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a cebola "in natura". Rotulagem - O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.			
14	colorífico - Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem Primária: embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente, contendo 500g. Embalagem Secundária: embalagem plástica resistente, de 6 kg contendo 12 pacotes.	KG	680	748
15	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU - Cacau em pó puro 100% livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais, rico em fibras e nutrientes, moído, fino, pronto para consumo dissolvido em bebidas e preparações. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas, sem lactose. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto. Embalagem de 200g.	KG	2.720	2.992
16	EXTRATO DE TOMATE - Preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole,	KG	2.040	2.244



	vermelha, validade mínima de 12 meses, embalagem sachê 340g.			
17	FEIJÃO DO SUL TIPO 1: Carioquinha, de primeira qualidade, constituída de no mínimo de 90% de grãos, inteiro e íntegro, na cor característica. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote	KG	5.440	5.984
18	FRANGO CONGELADO - Frango inteiro congelado, não temperado, com pele, com adição de água de no máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem Primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de aproximadamente 3kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20kg.	KG	21.720	23.936
19	IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM LACTOSE logurte natural, pote com 170g - Ingredientes: Leite integral, leite em pó desnatado, proteínas lácteas, enzima lactase e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada. Isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote,	KG	4.348	4.783



			I	
	produto com registro no Ministério da			
	Agricultura - Serviço de Inspeção Federal			
	(SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).			
	As normas de produção e embalagem que			
	sigam as orientações sanitárias vigentes.			
	Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar			
	da data da entrega.			
	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, obtido de			
	leite pasteurizado, sem adição de polpa de			
	frutas ou saborizantes, sem adição de			
	açúcar, com consistência cremosa ou firme,			
	em embalagem plástica, pesando 160g, com	KG	4.348	4.783
	validade máximo de 30 dias, a partir da data			
20	de recebimento. A embalagem deverá			
20	conter externamente os dados de			
	identificação, procedência, informação			
	nutricional, número de lote, data de			
	validade, quantidade do produto, número			
	do registro no Ministério da			
	Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de			
	inspeção.			
	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Contendo no			
	mínimo 26% de gordura, embalado em			
	pacotes plásticos aluminizados, limpos e			
	não violados, resistentes, que garanta a			
	integridade do produto até o momento do			
	consumo, contendo 200g. Acondicionado			
	em fardo lacrado ou em caixa de papelão	_		14.960
21	limpa, íntegra e resistente. A embalagem	KG	13.600	
	deverá conter externamente os dados de			
	identificação e procedência, informação			
	nutricional, número do lote, data de			
	validade, qualidade do produto e número			
	do registro. O produto deverá apresentar			
	validade mínima de 10 meses.			
	LEITE EM PÓ DESNATADO - Especificação:			
	leite em pó desnatado, sem açúcar,			
	obedecendo a legislação vigente, contendo			
	procedência e validade, em embalagem			
22	apropriada e hermeticamente fechada.	KG	435	479
	Deverá ser inspecionado pelo SIF ou SIE.	i.o	755	473
	Embalagem plástica de 200g			
	acondicionados em fardos totalizando 10 kg			
	de peso líquido. Não inferior a 120 dias e ter			
	de hezo lidaido: Mao illielloi a 120 dias e fel			



	sido fabricado no máximo 90 dias antes da entrega no depósito.			
23	<b>LEITE DE COCO EM PÓ</b> - leite de coco em pó é um produto proveniente da polpa da fruta (COCO). Ingredientes: gordura saturada, vitamina C, B1, B#, B5, B6, sais minerais essenciais como cálcio, selênio, magnésio, potássio, proteína arginina e ácido láurico. Embalagem primária de 100g. Validade de 12 meses. Produto para entrega não superior a 120 dias da produção.	KG	435	479
24	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - Leite em pó integral sem lactose. Enriquecido com vitaminas Embalado em sachês contendo a partir de 300 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega do produto nas escolas.	KG	435	479
25	MACARRÃO ESPAGUETE - Tipo espaguetes, a base de sêmola. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. Embalagens plásticas de 500g, contendo data de fabricação, validade, lote e tabela nutricional.	KG	5.500	6.050
26	MACARRÃO SEM GLÚTEN - Elaborada a base de farinha de milho, arroz e/ou de quinoa. Teor de umidade: massa seca. Apresentação: espaguete, embalagem de 500g, contendo data de fabricação, lista de ingredientes e prazo de validade.	KG	326	359
27	MACARRÃO PARAFUSO - Macarrão parafuso com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado Embalagem de 500g, de boa qualidade.	KG	5.500	6.050
28	MASSA PARA SOPA - Pacote de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo duro.	KG	4.080	



	Validade mínima de 12 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias. Informação nutricional, data de fabricação, validade e lote.			4.488
29	MASSA PARA MINGAU DE AVEIA - Flocos finos, embalagem de 200g, com data de fabricação, validade, informação nutricional e lote.	KG	652	718
30	MAÇÃ - Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.  MARGARINA — Subtipo Cremosa, composição básica, mínimo 80% de gordura. Hermeticamente vedada em	KG	24.480	26.928 748
	embalagem 250g, com data de fabricação, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.			
32	MILHO BRANCO - Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade — embalagem de 500g contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	KG	1.360	1.496
33	<b>ÓLEO DE SOJA</b> - Comestível, refinado tipo I, que sofre algum processo tecnológico adequado Embalagem pet de 900 ml, com data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 12 meses.	UND	2.720	2.992



34	OVO DE GALINHA - Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Contendo na embalagem a Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar a partir do ato da entrega. Embalagem primária: cubas de papelão ou isopor contendo 30 unidades. Embalagem Secundária: Caixa de Papelão resistente ao empilhamento, contendo 360 unidades de	CAIXA	400	440
35	PÃO CHÁ Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente, limpa e atóxico com 20 unidades cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento.	KG	6.800	7.480



	<b>PÃO DE BATATA</b> - Pão, tipo pão de batata, pronto para o consumo, ingredientes batata, fécula de batata, fermento, sal, leite, adicionado. Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs,			
36	de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa de parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno limpa resistente e atóxico com 20 unidades cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento.	KG	6.800	7.480
37	SAL - Refinado, 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 no máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica. Com embalagem de 1kg, contendo data de fabricação, validade e lote.	KG	1.632	1.790
8	VINAGRE - Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem: garrafas plásticas de 500ml. Com data de fabricação, validade e lote.	L	1.632	1.790

### 2. JUSTIFICATIVA

A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Pública de Ensino, nas escolas municipais e estaduais, durante os 220 dias letivos, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, com o fornecimento de alimentos variados e seguros, conforme as normativas estabelecidos pelo



FNDE, e que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas unidades de ensino do Município de Capanema, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

#### 3. PRAZO DE ENTREGA

- 3.1 A entrega dos produtos deverá ser realizada em até 05 (dias), contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.
- 3.2 Os produtos do hortifruti deverão ser entregues até a quarta feira.

#### 4. CUSTO ESTIMADO

4.1 – Os produtos demandados foram estimados em uma média de **R\$5.016.325,38**(Cinco milhões, dezesseis mil, trezentos e vinte e cinco reais e trinta e oito centavos), de acordo com consulta no mercado regional, abaixo demonstrada:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			MARTIN DE P ALIMEN	PROD. ENTICIOS LTDA./C		OUSA & IA NPJ:01.31 /0001-	ACL SANTOS COM.DE G. ALIMENTICIOS LTDA. CNPJ: 08.856.321/0002- 85		
ITEM	DESCRIÇÃO	UN D.	QUA NT.M ÁX	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	ARROZ TIPO I:	KG	16.320	R\$ 10,30	R\$ 168.096,0 0	RS 8,98	R\$ 146.553,6 0	R\$ 9,45	R\$ 154.224,0 0
2	AÇÚCAR REFINADO	KG	10.010	R\$ 7,50	R\$ 75.075,00	R\$ 11,00	R\$ 110.110,0 0	R\$ 9,85	R\$ 98.595,50
3	ALHO	KG	1.088	R\$ 23,50	R\$ 25.568,00	R\$ 28,50	R\$ 31.008,00	R\$ 25,90	R\$ 28.179,20
4	ВАТАТА -	KG	5.440	R\$ 10,50	R\$ 57.120,00	R\$ 18,90	R\$ 102.816,0 0	R\$ 19,80	R\$ 107.712,0 0
5	BETERRABA	KG	5.440	R\$ 10,50	R\$ 57.120,00	R\$ 9,80	R\$ 53.312,00	R\$ 10,80	R\$ 58.752,00
6	BISCOITO SALGADO	KG	8.160	R\$ 16,00	R\$ 130.560,0 0	R\$ 11,20	R\$ 91.392,00	RS 12,50	R\$ 102.000,0 0
7	BISCOITO DOCE	KG	8.160	R\$ 12,12	R\$ 98.899,20	R\$ 11,20	R\$ 91.392	R\$ 10,80	R\$ 88.128,00



8	BISCOITO DOCE ISENTO GLÚTEN-	KG	489	R\$ 19,50	R\$ 9.535,50	R\$ 17,50	R\$ 8.557,50	R\$ 18,90	R\$ 9.242,10
9	BISCOITO DOCE ZERO LACTOSE	KG	489	R\$ 20,00	R\$ 9.780,00	R\$ 17,16	R\$ 8.391,24	R\$ 16,88	R\$ 8.254,32
10	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	13.600	R\$ 50,50	R\$ 686.800,0 0	R\$ 56,00	R\$ 761.600,0 0	R\$ 52,00	R\$ 707.200,0 0
11	CARNE BOVINA ACÉM COM OSSO:	KG	16.320	R\$ 49,50	R\$ 807.840,0 0	R\$ 52,00	R\$ 848.640,0 0	R\$ 55,00	R\$ 897.600,0 0
12	CENOURA:	KG	4.080	R\$ 9,71	R\$ 39.616,80	R\$ 10,50	R\$ 42.840,00	R\$ 12,00	R\$ 48.960,00
13	CEBOLA:	KG	3.400	R\$ 16,94	R\$ 57.596,00	R\$ 12,20	R\$ 41.480,00	R\$ 15,50	R\$ 52.700,00
14	COLORÍFICO	KG	680	R\$ 17,10	R\$ 11.628,00	R\$ 15,50	R\$ 10.540,00	19,2	R\$ 13.056,00
15	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU-	KG	2.720	R\$ 20,70	R\$ 56.304,00	R\$ 25,80	R\$ 70.176,00	R\$ 29,95	R\$ 81.464,00
16	EXTRATO DE TOMATE .	KG	2.040	R\$ 7,85	R\$ 16.014,00	R\$ 9,56	R\$ 19.502,40	R\$ 9,90	R\$ 20.196,00
17	FEIJÃO DO SUL - Tipo 1:	KG	5.440	R\$ 12,30	R\$ 66.916,00	R\$ 11,50	R\$ 62.560,00	R\$ 10,80	R\$ 58.752,00
18	FRANGO CONGELADO	KG	21.760	R\$ 22,89	R\$ 498.086,4 0	R\$ 20,69	R\$ 450.214,4 0	R\$ 19,90	R\$ 433.024,0 0
19	IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM LACTOSE	KG	4.348	R\$ 29,50	R\$ 128.266,0 0	R\$ 28,40	R\$ 123.483,2 0	R\$ 27,90	R\$ 121.309,2 0
20	IOGURTE NATURAL INTEGRAL,		4.348	R\$ 31,20	R\$ 135.657,6 0	R\$ 29,90	R\$ 130.005,2 0	R\$ 30,50	R\$ 132.614,0 0
21	LEITE EM PÓ INTEGRAL	KG	13.600	R\$ 34,20	R\$ 465.120,0 0	R\$ 35,10	R\$ 477.360,0 0	R\$ 39,50	R\$ 537.200,0 0
22	LEITE EM PÓ DESNATADO	KG	435	R\$ 47,50	R\$ 20.662,00	R\$ 42,50	R\$ 18.487,50	R\$ 45,60	R\$ 19.575,00
23	LEITE DE COCO EM PÓ	KG	435	R\$ 45,00	R\$ 19.575,00	R\$ 48,00	R\$ 20.880,00	R\$ 41,00	R\$ 17.835,00
24	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE	KG	435	R\$ 74,52	R\$ 32.416,20	R\$ 79,60	R\$ 34.626,00	R\$ 76,80	R\$ 33.408,00



25	MACARRÃO ESPAGUETE	KG	5.500	R\$ 8,19	R\$ 45.045,00	R\$ 6,50	R\$ 35.750,00	R\$ 7,20	R\$ 39.600,00
26	MACARRÃO SEM GLÚTEN	KG	326	R\$ 9,50	R\$ 3.097,00	R\$ 11,79	R\$ 3.843,54	R\$ 13,50	R\$ 4.401,00
27	MACARRÃO PARAFUSO	KG	5.500	R\$ 10,20	R\$ 56.100,00	R\$ 13,60	R\$ 74.800,00	R\$ 11,50	R\$ 63.250,00
28	MASSA PARA SOPA	KG	4.080	R\$ 10,50	R\$ 42.840,00	R\$ 12,30	R\$ 50.184,00	R\$ 13,49	R\$ 55.039,00
29	MASSA PARA MINGAU DE AVEIA -	KG	652	R\$ 30,50	R\$ 19.866,00	R\$ 35,00	R\$ 22.820,00	R\$ 38,60	R\$ 25.167,20
30	MAÇÃ IN NATURA	KG	24.480	R\$ 9,28	R\$ 227.174,4 0	R\$ 10,50	R\$ 257.040,0 0	R\$ 12,60	R\$ 308.448,0 0
31	MARGARINA	KG	680	R\$ 18,03	R\$ 12.260,40	R\$ 22,50	R\$ 15.300,00	R\$ 19,60	R\$ 13.328,00
32	MILHO BRANCO	KG	1.360	R\$ 18,00	R\$ 24.480,00	R\$ 21,00	R\$ 28.560,00	R\$ 19,00	R\$ 25.840,00
33	ÓLEO DE SOJA	L	2.720	R\$ 15,40	R\$ 41.888,00	R\$ 11,39	R\$ 30.980,80	R\$ 12,50	R\$ 34.000,00
34	OVO DE GALINHA	CAI XA	400	R\$ 420,00	R\$ 168.000,0 0	R\$ 435,00	R\$ 174.000,0 0	R\$ 445,00	R\$ 178.000,0 0
35	PÃO CHÁ.	KG	6.800	R\$ 45,00	R\$ 306.000,0 0	R\$ 39,00	R\$ 265.200,0 0	R\$ 42,00	R\$ 285.600,0 0
36	PÃO DE BATATA	UN D	6.800	R\$ 48,00	R\$ 326.400,0 0	R\$ 42,00	R\$ 285.600,0 0	R\$ 45,00	R\$ 306.000,0 0
37	SAL	KG	1.632	R\$ 3,52	R\$ 5.744,64	R\$ 4,50	R\$ 7.344,00	R\$ 3,80	R\$ 6.201,60
38	VINAGRE -	L	1.632	R\$ 4,93	R\$ 8.045,00	R\$ 5,50	R\$ 8.976,00	R\$ 3,90	R\$ 6.364,80
					R\$4.961.1 92,14		R\$5.016.3 25,38		R\$ 5.026.995 ,92

### 5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O recurso para custeio das despesas decorre de recursos próprios, da União, pelo PNAE e do Estado pelo PEA, e correrão à conta das dotações orçamentárias.

12 361 0019 2.060 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental 12 362 0019 2.064 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Ensino Médio/Integral

12 365 0019 2.077 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pré-Escola

12 365 0019 2.078 - PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar - Creche



12 366 0019 2.080 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Educação de Jovens e Adultos

12 367 0019 2.082 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Educação Especial

12 361 0019 2.062 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – Estadual

3.3.90.30.00 - Material de Consumo

Fonte: 15520000 – Transferência de recurso do FNDE

Fonte: 15710000 – Transferência Convenio – Estado/Educação

### 6. DA ESTIMATIVA DE QUANTIDADE:

A quantidade máxima a serem adquiridas pelo órgão participante do certame é fixada de acordo com o quantitativo expresso neste Termo de Referência, considerando a quantidade de alunos da rede pública estadual e da rede pública municipal da zona urbana e rural do município, pela estimativa do censo escolar 2023, 13.615 alunos distribuídos nos atendimentos de Creches Integral e Parcial e Pré-Escola(educação infantil), Ensino Fundamental I e II, EJA, AEE, Ensino Médio Integral e Parcial sendo que a entrega e o preparo dos alimentos ocorrem diretamente em cada unidade de ensino; incluindo Zona Urbana e Zona Rural.

#### 7. DA ENTREGA

- 7.1 Os itens contratados deverão ser entregues no município de Capanema PA, no Departamento Municipal de Alimentação Escolar DEMAE, localizada na Alameda Odilon Pontes Nº 150 A Bairro Garrafão Capanema /PA, Cep. 68.700-012.
- 7.2 A entrega dos gêneros secos deverá ser entregue em dias úteis, de segunda a sexta-feira, entre os horários de 08h00min e 14h00min, de acordo com o indicado na Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Educação, mensalmente, conforme o cronograma de pedidos realizado pelo Departamento Municipal de Alimentação Escolar-DEMAE, ano de 2024.
- 7.3 As entregas de hortifrutigranjeiros (cebola, alho, cenoura, batata, beterraba, maçã e ovos) deverão ser entregues de segunda a quarta nos horários de 08h00min e 14h00min de acordo com o indicado na Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Educação, mensalmente, conforme o cronograma de pedidos realizado pelo Departamento Municipal de Alimentação Escolar- DEMAE, ano de 2024.
- 7.4 A entrega de frango congelado, carne bovina acém e carne moída deverão ser entregues nas unidades escolares da zona urbana do Município de Capanema/PA mediante as Guias de Remessa em duas vias na qual uma ficará na escola e a outra retornará para o Departamento Municipal de Alimentação Escolar DEMAE.
- 7.5 As datas das entregas são passíveis de alterações, a critério da Administração, nesses casos, a contratante comunicará à contratada em até 03 (três) dias úteis de antecedência das entregas programadas.



- 7.6 Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, em condições que preservem as características do alimento, sua qualidade quanto às características físico-químicas, microbiológicas. As demais condições relativas ao veículo e ao transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Portaria nº 368 de 04/09/97, MAPA, Portarias CVS nº 15, de 07/11/91.
- 7.7 Se porventura os produtos não estiverem acondicionados em conformidade com a Portaria CVSnº 05, de 09 de abril de 2013, o responsável pelo recebimento no depósito central, poderá recusar o recebimento do produto, e a Contratada deverá refazer a entrega da forma correta em até 05 (cinco) dias úteis após o ocorrido.
- 7.8 Não é permitido, nas embalagens, emendas e/ou remendos que ocasione modificação do espaço interno original do produto.
- 7.9 Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados, conforme legislação vigente
- 7.10 Não serão aceitos produtos com validade vencida que comprometa a sua utilização ou que possua qualquer irregularidade quanto à qualidade, quantidade, peso.
- 7.11 A Contratada ficará obrigada a retirar e substituir os produtos em desconformidade com as regras do edital e anexos quando do recebimento/armazenamento ou qualquer outro momento que os revelem impróprios para o consumo (incisos I, II e III do § 6º do art. 18 da Lei Federal 8.078/90 Código de Defesa do Consumidor).
- 7.12 Uma vez notificada, a Contratada realizará a substituição dos bens que apresentarem vício ou sejam considerados impróprios, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de retirada do produto das dependências da Administração pelo Contratado. eventuais prorrogações de prazo de entrega deverão ser solicitadas antes do vencimento do prazo, desde que devidamente justificado e aprovado pela Contratante.
- 7.13 Será considerada imprópria e, por conseguinte, recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento
- 7.14 A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele eventualmente fixado no contrato, permitindo a aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

### 8. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 8.1 A Contratada deverá fornecer os gêneros alimentícios de acordo com a solicitação da Contratante, através de ordens de fornecimento, consubstanciadas em ofícios, que deverão conter data de expedição, quantidade pretendida, local e prazo para entrega, preços unitário e total, carimbo e assinatura do responsável pela requisição.
- 8.2 O prazo previsto para entrega deverá observar o cronograma físico financeiro.
- 8.3 Os produtos deverão ser entregues adequadamente conforme as especificações técnicas dos gêneros alimentícios.
- 8.4 Todas as despesas com transportes correrão por conta da contratada.



8.5 Todos os produtos fornecidos deverão possuir garantia de validade, referente a qualquer natureza que comprometa o cardápio da merenda escolar por período mínimo de 30 (trinta) dias, após o período de entrega de todas as unidades (Código de Defesa do Consumidor).

8.6 A Secretaria requisitante poderá se recusar a receber o objeto contratado, caso esteja em desacordo com a proposta apresentada pela empresa contratada, fato este que será devidamente caracterizado e comunicado à empresa, sem que a esta caiba direito a indenização.

#### 9. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

- 9.1 O(s) objeto(s) serão recebidos nos termos da Lei nº 14.133/2021 e seus parágrafos pelo servidor responsável no ato da entrega;
- a) Provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos mesmos com as especificações requeridas neste documento;
- b) Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios e consequente aceitação, no prazo de até 03 (três) dia úteis. Só então será atestada a nota fiscal.
- 9.2 Serão recusados os gêneros alimentícios que forem inadequados ou cujas especificações não atendam às descrições do objeto contratado.
- 9.3 O ato de recebimento dos gêneros alimentícios, não importa em sua aceitação. A critério da Contratante, os produtos fornecidos serão submetidos à verificação. Cabe a Contratada a substituição dos produtos que vierem a ser recusados, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da solicitação.
- 9.4 Os produtos deverão atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislação pertinentes.
- 9.5 Os produtos deverão ser acondicionados conforme praxe do fabricante devendo garantir proteção durante transporte e estocagem, constando a identificação do produto e demais informações exigidas na legislação em vigor.

#### 10. DA GARANTIA

- 10.1 A garantia, quanto às qualidades específicas e aplicações dos itens deste Termo de Referência, deverá obedecer à estipulada pelos respectivos fabricantes, sem prejuízo das garantias e direitos legais inscritos no Código de Defesa do Consumidor CDC.
- 10.2 A(s) empresa(s) deverão, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas e às suas expensas, proceder à substituição, troca ou reposição dos produtos que porventura forem entregues com defeito, embalagens danificadas, ou que não sejam compatíveis com as especificações deste Termo de Referência.

#### 11. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

11.1. Entregar os itens deste Termo de Referência na forma e prazo acima estabelecidos, mediante apresentação da Notas Fiscais devidamente preenchidas, constando detalhadamente as informações necessárias, conforme proposta da empresa contratada;



- 11.2. Efetuar a entrega dos itens em perfeitas condições de consumo, em estrita observância às especificações deste caderno;
- 11.3. Assumir a responsabilidade por toda a logística de entrega;
- 11.4. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e comerciais resultantes da execução do contrato;
- 11.5. Entregar o objeto do contrato nas condições pactuadas neste documento;
- 11.6. Providenciar a troca dos produtos com falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na entrega;
- 11.7. Responder por danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do contrato;
- 11.8. Acatar as orientações da Contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- 11.9. Manter todas as condições de habilitação aferidas no processo de contratação durante a vigência do contrato;
- 11.10. Cumprir as demais disposições contidas neste Caderno de Especificações.
- 11.11. Garantir a qualidade dos produtos e a regularidade do fornecimento.

#### 12. DA CONTRATANTE

- 12.1 Emitir Nota de Empenho e Ordem de Fornecimento;
- 12.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa contratada, de acordo como os termos deste documento;
- 12.3 Reservar local apropriado para o recebimento dos itens deste documento;
- 12.4 Ter pessoal disponível para o recebimento dos itens no horário previsto neste documento;
- 12.5 Receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento;
- 12.6 Permitir o livre acesso dos empregados da empresa nas dependências da Contratante para entrega do objeto deste Caderno de Especificações, desde que uniformizados e identificados com crachá;
- 12.7 Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados;
- 12.8 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- 12.9 Acompanhar e fiscalizar a execução contratual, por intermédio de representante especialmente designado;
- 12.10 Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares contratuais.

#### 13. FORMA DE PAGAMENTO

13.1 O pagamento será efetuado pela Contratante, de acordo com o quantitativo efetivamente entregue, através de depósito bancário em conta corrente fornecida pela contratada, em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação de requerimento, nota fiscal,



recibo e certidões necessárias, devidamente analisadas e atestadas pelo servidor designado pela Contratante.

- 13.2 Havendo erro na Fatura/Nota Fiscal/Recibo, ou outra circunstância que desaprove a liquidação, o pagamento será sustado, até que sejam tomadas as medidas saneadoras necessárias.
- 13.3 Os pagamentos podem ser realizados com recursos próprios e/ou com recursos de convênios.

### 14. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO:

- **14.1** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.
- 14.2 A presente licitação deverá utilizar Sistema de Registro de Preços, onde não há a obrigatoriedade de contratação/aquisição, gerando apenas uma expectativa de direito, tanto para o órgão que promoveu o certame, como para a empresa vencedora do certame. Logo, o Sistema de Registro de Preços funciona como um grande cadastro de produtos e fornecedores, selecionados mediante licitação.
- 14.3 O art. 82, da Lei nº 14.133/2021, determina que o edital para registro de preços deverá constar as especificidades da licitação e de seu objeto, inclusive a quantidade máxima de cada item que poderá ser adquirida, bem como, a quantidade mínima a ser cotada de unidades de bens ou, no caso de serviços, de unidades de medida, visto que, no SRP, o fornecedor poderá não concorrer para a quantidade máxima prevista para aquisição pela administração;
- 14.4. Ademais, o Registro de Preços não compromete recursos financeiros, pois somente haverá a necessidade de disponibilizar o valor registrado no momento da aquisição.
- 14.5. Salientamos que esta municipalidade apenas contratará, conforme a sua necessidade, os itens e nas quantidades que realmente forem necessárias ao oferecimento da alimentação escolar.
- 14.6 O uso do Sistema de Registro de Preços se justifica pela necessidade de aquisições frequentes, pois são realizadas durante todo o calendário escolar, e pelas vantagens oferecidas pelo sistema de registro de preços para aquisição de bens e serviços comuns.

### 15. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

- **15.1. Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da JuntaComercial da respectiva sede;
- **15.2 Microempreendedor Individual MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <a href="https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor">https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor</a>;
- 15.3 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: inscrição do ato constitutivo,



estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

- **15.4 Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º77, de 18 de março de 2020.
- **15.5 Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 15.6 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### 15.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 15.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 15.2.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 15.2.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 15.2.3 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 15.2.4 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 15.2.5 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 15.2.6 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 15.2.7 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### 15.3 Qualificação Econômico-Financeira

- 15.3.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor <u>Lei nº</u> <u>14.133, de 2021,art. 69, caput, inciso II</u>);
- 15.3.2 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
- 15.3.3 índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG)



superiores a 1(um);

- 15.3.4 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 15.3.5 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica tersido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 15.3.6 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela ReceitaFederal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital ECD ao Sped.
- 15.3.7 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capitalmínimo até 10% do valor total estimado da contratação.
- 15.3.8 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art.65, §1º).
- 15.3.9 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

### 16. DAS CONDIÇÕES GERAIS

- 16.1 O produto ofertado pela CONTRATADA deverá atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas preconizados pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial—ABTN, INMETRO, etc.; atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor). 16.2 Qualquer tolerância da Administração Pública quanto a eventuais infrações não implicará renúncia a direitos e não pode ser entendida como aceitação, novação ou precedente.
- 16.3 Cumprir e fazer cumprir, todas as diretrizes, normas, regulamentos impostos por este Caderno de Especificações.
- 16.4 A Contratada se obriga a aceitar acréscimos ou supressões nas quantidades inicialmente previstas respeitando os limites da Lei nº 14.133/21 e suas alterações, tendo como base os preços constantes da(s) proposta(s) Contratada(s), diante de necessidade comprovada da Administração.
- 16.5 Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.

#### 17. DAS AMOSTRAS

- 17.1 As amostras entregues serão submetidas à análise técnica, sob responsabilidade da Departamento de Alimentação Escolar e Nutrição da Secretaria Municipal de Educação de Capanema Pará de acordo com os critérios abaixo estabelecidos:
- a) Análise sensorial: são observados os aspectos relacionados a aparência, textura, cor, odor e sabor dos alimentos. Ainda, características associadas ao grau de maturação, safra, colheita, tamanhos, espécies, tipos, aspectos higiênicos sanitários, dentre outros, também influenciam



na qualidade sensorial final dos produtos. Quando esses aspectos não são considerados usuais aos alimentos, estes devem ser reprovados.

- b) Análise de rotulagem: são observados os atendimentos da descrição do objeto no edital de licitação, integridade da embalagem, rotulagem conforme legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), peso, lote, descrição do modo de preparo do item (rendimento), fabricação e validade, data de fabricação e validade visível, selos de inspeção dos órgãos específicos e tabela nutricional. A lista de ingredientes deve aproximar-se ao máximo com a redação do edital.
- c) Análise de rendimento e facilidade no preparo: são observados os aspectos de rendimento final de preparo do produto, na qual é considerado excelente quando são obtidos a qualidade desejada e aproveitamento máximo do produto, com a menor geração ou isenção de desperdício
- 17.2 No caso de não apresentação das amostras ou apresentação de amostras que forem recusadas, o licitante terá sua proposta desclassificada.

### 18. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Ana Júlia Costa Dias Nutricionista Responsável Técnica CRN/7 3268