



TERMO DE REFERENCIA

1. DADOS DA SECRETARIA DEMANDANTE

Órgão: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ: 28.685.809/0001-13

Endereço: Av. Barão de Capanema nº 847, Centro

CEP: 68702-290

Cidade: Capanema/PA

2. DA UNIDADE REQUISITANTE, OBJETO E FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. O MUNICIPIO DE Capanema/PA, através do Fundo Municipal de Educação, pretende, com base na Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Federal nº 11.246/2022 e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 2022, para a **REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA FORNECIMENTODE ALIMENTOS PARA A COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DO MUNICIPIO DE CAPANEMA PARÁ, CONTEMPLADAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O EXERCÍCIO 2025**, cujas especificações e quantitativos encontram-se detalhados neste Termo de Referência.

2.2. A contratação do referido objeto será realizada observando critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, considerando o fornecimento do produto/serviço, de forma parcelada pela Unidade Requirante.

2.3. O detalhamento do objeto está especificado conforme tabela referência, componente deste Termo, cujo quantitativo atende às necessidades do Fundo Municipal de Educação do Município de Capanema/PA.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO

3.1. O objeto do presente termo de referência é a **REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA FORNECIMENTODE ALIMENTOS PARA A COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DO MUNICIPIO DE CAPANEMA PARÁ, CONTEMPLADAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O EXERCÍCIO 2025**, cujas especificações gerais, descrição dos itens e quantitativos encontram-se dispostos na tabela abaixo.

3.2. Os itens cujos os valores totais não ultrapassem o valor de R\$ 80.000,00, serão destinados exclusivamente as MPE's, conforme descrito no artigo 48, Inciso I, da Lei Complementar 123/2006.

ITEM	NOME	QUANTIDADE	UNIDADE	PREÇO ESTIMADO	TOTAL
1	ARROZ TIPO I	35703	Quilogramas	R\$ 9,47	R\$ 338.107,41
2	AÇÚCAR REFINADO	19719	Quilogramas	R\$ 8,04	R\$ 158.540,76
3	AÇAI CONGELADO	25502	Quilogramas	R\$ 31,14	R\$ 794.132,28
4	ALHO IN NATURA	1593	Quilogramas	R\$ 28,63	R\$ 45.607,59
5	BATATA	8128	Quilogramas	R\$ 10,85	R\$ 88.188,80
6	BETERRABA	6375	Quilogramas	R\$ 8,28	R\$ 52.785,00
7	BISCOITO SALGADO	9563	Quilogramas	R\$ 14,64	R\$ 140.002,32
8	BISCOITO DOCE	9563	Quilogramas	R\$ 12,37	R\$ 118.294,31
9	BISCOITO CREAM CRACKER ZERO LACTOSE	220	Quilogramas	R\$ 11,63	R\$ 2.558,60
10	CARNE BOVINA MOÍDA	22314	Quilogramas	R\$ 43,67	R\$ 974.452,38
11	CARNE BOVINA ACÉM COM OSSO	22314	Quilogramas	R\$ 46,00	R\$ 1.026.444,00
12	CENOURA IN NATURA	8128	Quilogramas	R\$ 9,93	R\$ 80.711,04
13	CEBOLA IN NATURA	8288	Quilogramas	R\$ 9,23	R\$ 76.498,24
14	COLORÍFICO	2231	Quilogramas	R\$ 21,62	R\$ 48.234,22
15	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	2390	Quilogramas	R\$ 25,55	R\$ 61.064,50



16	CREME DE LEITE	575	Unidades	R\$	3,87	R\$	2.225,25
17	EXTRATO DE TOMATE	5578	Unidades	R\$	6,27	R\$	34.974,06
18	FEIJÃO DO SUL	7969	Quilogramas	R\$	10,49	R\$	83.594,81
19	FRANGO CONGELADO	40626	Quilogramas	R\$	13,40	R\$	544.388,40
20	IOGURTE INTEGRAL SEM LACTOSE	374	Quilogramas	R\$	14,98	R\$	5.602,52
21	IOGURTE NATURAL INTEGRAL	2264	Quilogramas	R\$	13,16	R\$	29.794,24
22	LEITE EM PÓ INTEGRAL	19923	Quilogramas	R\$	41,10	R\$	818.835,30
23	LEITE ZERO LACTOSE	308	Quilogramas	R\$	35,16	R\$	10.829,28
24	LEITE CONDENSADO: LEITE CONDENSADO	575	Unidades	R\$	8,18	R\$	4.703,50
25	MACARRÃO ESPAGUETE	5738	Quilogramas	R\$	11,85	R\$	67.995,30
26	MACARRÃO PARAFUSO	5738	Quilogramas	R\$	10,71	R\$	61.453,98
27	MASSA DE SOPA	5738	Quilogramas	R\$	9,63	R\$	55.256,94
28	MASSA PARA MINGAU DE AVEIA	3197	Quilogramas	R\$	46,50	R\$	148.660,50
29	MAÇA IN NATURA	31878	Quilogramas	R\$	11,43	R\$	364.365,54
30	MARGARINA	2231	Quilogramas	R\$	20,43	R\$	45.579,33
31	MILHO BRANCO	1593	Quilogramas	R\$	15,42	R\$	24.564,06
32	ÓLEO DE SOJA	3984	Unidades	R\$	12,30	R\$	49.003,20
33	OVO DE GALINHA	1000	Caixas	R\$	234,72	R\$	234.720,00
34	PÃO DE CHÁ	7969	Quilogramas	R\$	30,46	R\$	242.735,74
35	REPOLHO	7969	Quilogramas	R\$	7,03	R\$	56.022,07
36	SAL	2550	Quilogramas	R\$	2,27	R\$	5.788,50
37	VINAGRE	4462	Unidades	R\$	5,33	R\$	23.782,46
Valor Global:						R\$	6.920.496,43

Especificação dos Itens

ITEM	DESCRIÇÃO
1	ARROZ TIPO I Especificação: 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 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.
2	AÇÚCAR REFINADO Especificação: 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. Validade: o produto deve conter data de 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.
3	AÇAÍ CONGELADO Especificação: Produto 100% natural. 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.
4	ALHO Polpa de açaí 100% natural, livre de glúten, livre de lactose, pasteurizada e congelada. Produto embalado, congelado e pasteurizado. As propriedades extraordinárias do Açaí reduzem o estresse e a fadiga física e mental. A Embalagem flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Açaí médio ou regular (tipo B). É a polpa adicionada de água e filtrada, apresentando entre 11% e 12% de sólidos totais e uma aparência muito densa. Polpa de açaí congelado em embalagem de 1 kg.
5	BATATA Especificação: Legume de primeira qualidade; comum; escovada; média; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, rachadura; podridão, e os defeitos internam; como coração oco, negro e machas da cor preta; deve está isenta de excesso de substâncias terroso, 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.
6	BETERRABA Legume frescos 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 médio.
7	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.
8	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 láctico e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 30g, Valor Calórico: 131 kcal=550 kJ, 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.



9	BISCOITO CREAM CRACKER ZERO LACTOSE
	Biscoitos tipo cream cracker sem gordura trans, SEM LACTOSE e sem proteína do leite, embalados em pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 250 a 400 gramas o pacote
10	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 superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente com embalagem secundária em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.
11	CARNE BOVINA ACÉM COM OSSO
	Carne bovina, acém com osso in natura congelada, apresentando características próprias, amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem 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 de 5 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)
12	CENOURA
	Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem suficientemente desenvolvidas, tamanho padrão médio, 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.
13	CEBOLA
	A Cebola é considerada uma especiaria, tradicionalmente utilizada para agregar sabor e aroma aos alimentos, de tamanho padrão médio. (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 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.
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.
16	CREME DE LEITE
	Homogeneizado, apresentando teor de gordura máxima de 20%. Em embalagem de caixa de papelão cartonada, tipo longa vida, contendo dados do fabricante e tabela de informação nutricional. Data de fabricação e Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto. Deverá ser inspecionado pelo SIF ou SIE. Apresentação do produto: Mínimo de 200g
17	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, vermelha, validade mínima de 12 meses, embalagem sachê 340g.
18	FEIJÃO DO SUL
	Tipo 1: Carióquina, 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
19	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, termossoldada, resistente, de aproximadamente 3kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20kg.
20	IOGURTE INTEGRAL SEM LACTOSE
	Iogurte 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. 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, 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.
21	IOGURTE NATURA INTEGRAL
	Iogurte natural consistência cremosa, acondicionada embalagem de polietileno atóxico (embalagem mínima a partir 170g). Ingredientes obrigatórios: Leite e fermento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual e federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.
22	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 limpa, íntegra e resistente. A embalagem 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.
23	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.
24	LEITE CONDENSADO
	Ingredientes mínimos: leite, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 200g, que deverá conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número do lote, data fabricação de validade /lote. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Deverá apresentar SIF ou SIE.
25	MACARRÃO ESPAGUETE
	Tipo espaguete, 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.
26	MACARRÃO PARAFUSO
	Macarrão parafuso com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado Embalagem de 500g, de boa qualidade.
27	MASSA PARA SOPA
	Pacote de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo duro. Validade mínima de 12 meses, com data de embalagem não inferior a 60 dias. Informação nutricional, data de fabricação, validade e lote.
28	MASSA PARA MINGAU DE AVEIA
	Flocos finos, embalagem de 200g, com data de fabricação, validade, informação nutricional e lote.
29	MAÇÃ
	Fruto de tamanho médio, com características integras 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.
30	MARGARINA
	Cremona com sal de primeira qualidade, feito apenas com gorduras vegetais (80%), até 20% de gordura saturada, isento de gorduras trans. O produto deve apresentar selo do Sif e suas condições deverão estar de acordo com a RDC Anvisa nº270 de 22/09/2005. Isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Em potes de 500 gramas, de polipropileno, resistentes.
31	MILHO BRANCO
	Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas 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.
32	ÓLEO DE SOJA
	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.
33	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 ovos, pesando 18 kg.
34	PÃO DE 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.
35	REPOLHO
	Repolho verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica
36	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.
37	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.

3.3. Os bens/serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

3.4. O prazo de vigência da contratação será da data de assinatura do contrato, até 31/12/2025, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.



3.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

4. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. Com o objetivo de atender as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei 9.394, de 1996, na Lei 10.172, de 2001, entre outras, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educandos e garantido-lhes alimentação saudável em quantidade suficiente, faz-se necessário utilizar as ferramentas disponíveis à Administração Pública para fazer cumprir o preceito normativo na figura do PNAE.
- 4.2. O fornecimento de alimentação escolar constitui um direito dos alunos e um dever do Poder Público, que por sua vez objetiva assegurar o acesso igualitário à educação, substanciado pelo cardápio nutricional, sendo, portanto, a alimentação escolar parte integrante da saúde pública, uma vez que inúmeras famílias necessitam (para garantir os valores nutricionais adequados a seus filhos) da merenda escolar, como parte essencial da refeição diária de crianças e adolescentes;
- 4.3. Ademais, a alimentação saudável dos alunos é importante fator contributivo para combater suas necessidades nutricionais, auxiliando, deste modo, no crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, além de incentivar a formação de hábitos alimentares saudáveis durante a permanência do estudante nas dependências escolares;
- 4.4. De outro lado, a diminuição ou perda nutricional na alimentação diária de crianças e adolescentes pode contribuir significativamente para variadas enfermidades, bem como afetar o sistema imunológico destas, facilitando a aquisição de doenças, além de dificultar o desenvolvimento físico, intelectual e social de tais crianças e adolescentes;
- 4.5. Além disso, tendo em vista que os serviços públicos não são passíveis de sofrer solução de descontinuidade, porquanto é imprescindível se promover a continuidade de distribuição de alimentos para os alunos regularmente matriculados na rede estadual de ensino, a fim de que o cardápio não seja prejudicado e, conseqüentemente, elidir riscos e prejuízos aos discentes, atendendo ao que preconiza a lei e resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, a SEMED/PMPP tem envidado todos os esforços com adoção de providências necessárias, com vistas à oferta de alimentação;
- 4.6. Outrossim, fundamenta a necessidade de tal contratação as considerações dispostas no Estudo Técnico Preliminar apêndice deste Termo de Referência.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 6.1. O requisito básico para Contratação da Empresa para o **REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PARA A COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE CAPANEMA PARÁ, CONTEMPLADAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O EXERCÍCIO 2025**, é que ela seja qualificada, licenciada e/ou autorizada, tendo total competência para o fornecimento.

6.1.1. Sustentabilidade:

- I. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- I. Materiais – com material reciclado, biodegradável, atóxico, com material proveniente de reflorestamento.



- II. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

6.1.2. Subcontratação

- II. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

6.1.3. Garantia da contratação

- a) Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

7. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 7.1.** O prazo de entrega dos objetos solicitados é de **5 (cinco) dias úteis**, contados da data do (a) pedido e na quantidade demandada pela secretaria contratante.

- 7.2.** Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas, devidamente comprovadas, com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

- 7.2.1.** Os bens deverão ser entregues no endereço solicitado no pedido pela Secretaria Municipal contratante.

- 7.2.2.** No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a (metade) do prazo total recomendado pelo fabricante.

- 7.2.3.** A entrega dos produtos/serviços deverá ocorrer no horário de 08:00 às 14:00 horas, nos dias de segunda a quarta-feira, exceto feriados, nos locais indicados na ordem de compra e/ou empenho, nos limites da sede do município, conforme cronograma de entrega definido pela contratada, no prazo definido no subitem 7.1, deste termo, e será acompanhada por fiscal designado especialmente para tal fim, o qual será responsável pelo atesto do ato, não será recebido mercadoria nos dias de quintas e sextas;

- 7.2.4.** 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;

7.3. Garantia, manutenção e assistência técnica:

- 7.3.1.** O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

7.4. Transporte:

- 7.4.1.** Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, em condições que preservem as características do alimento, sua qualidade quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. 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;



7.4.2. Se porventura os produtos não estiverem acondicionados em conformidade com a Portaria CVS nº 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 02 (dois) dias úteis após o ocorrido.

7.4.3. Não é permitido, nas embalagens, emendas e/ou remendos que ocasionem modificação do espaço interno original do produto;

7.4.4. Não é permitido o reaproveitamento de nenhum tipo de embalagem, que tenha sido utilizada para acondicionamento de qualquer produto de modo geral;

7.4.5. Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana;

7.4.6. 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;

7.4.7. Os meios de transporte dos gêneros alimentícios devem ser higienizados, sendo dotados de medidas, a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas;

7.4.8. A atividade de carga e descarga não deverá apresentar risco de contaminação e/ou dano do gênero alimentício;

7.4.9. As entregas dos Gêneros Alimentícios deverão ocorrer por pessoal devidamente uniformizado e com crachá de identificação.

7.4.10. A entrega dos **gêneros secos** deverá ser entregue em dias úteis, de segunda a quartas-feiras, entre os horários de 08h00min e 14h00min, de acordo com o indicado na Ordem de Compra emitida pela Secretaria Municipal de Educação, mensalmente, conforme o cronograma de pedidos realizado pelo Departamento Municipal de Alimentação Escolar- DEMAÉ.

7.4.11. 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 Compra emitida pela Secretaria Municipal de Educação, mensalmente, conforme o cronograma de pedidos realizado pelo Departamento Municipal de Alimentação Escolar- DEMAÉ.

7.4.12. 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 – DEMAÉ.

7.4.13. Educação, mensalmente, conforme o cronograma de pedidos realizado pelo Departamento Municipal de Alimentação Escolar- DEMAÉ.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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



- 8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização:

- 8.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- 8.7. A equipe de Nutricionistas da SEMED também realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.

Fiscalização Técnica:

- 8.8. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI).
- I. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);
- II. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);
- III. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).
- IV. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).



- V. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa:

- 8.9. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

- VI. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato:

- 8.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).
- 8.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- 8.12. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- 8.13. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- 8.14. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- 8.15. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).



8.16. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

9.1. Recebimento do Objeto

9.1.1. Os materiais/serviços serão recebidos no local indicado pela secretaria, constante na ordem de compra e/ou serviço, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

9.1.2. Os bens e/ou serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

9.2. Da liquidação:

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

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

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

- a) O prazo de validade;
- b) A data da emissão;
- c) Os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) O período respectivo de execução do contrato;
- e) O valor a pagar; e
- f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9..4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado



providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

- 9..5.** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9..6.** A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 9..7.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 9..8.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 9..9.** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 9..10.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 9..11. Forma de pagamento:**
- 9..12.** O pagamento será realizado por meio de ordem de serviço, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 9..13.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem de serviço para pagamento.
- 9..14.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 9..15.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 9..16.** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento



10.1. Prazo para pagamento:

9.1. O pagamento será realizado por meio de ordem de serviço, na agência e conta corrente indicadas pelo contratado.

9.2. O pagamento será efetuado em até 10 (dez dias) úteis, a contar da liquidação da despesa, nos termos do inciso II do art. 7º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

9.3. A Administração Municipal poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos do § 4º do art. 8º Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

9.4. Nenhuma liquidação ou pagamento será efetuado enquanto a empresa estiver pendente de qualquer obrigação financeira e/ou documental, devendo apresentar juntamente com a fatura as certidões negativas relativas aos Tributos Federais, Estaduais, Municipais, Trabalhistas e FGTS, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento, conforme disposto no art. 8º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

10.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

10.1.1. O fornecedor será selecionado por meio de realização de procedimento de LICITAÇÃO, para Registro de Preços, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.

10.2. Forma de fornecimento

10.2.1. O fornecimento do objeto será de forma Parcelado.

11. DA REFERÊNCIA DE PREÇO DE MERCADO ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO DO OBJETO

11.1. **MÉTODO DE PESQUISA:** Informamos que a pesquisa de preços foi realizada na plataforma Banco de Preços (<https://bancodeprecos.gov.br/>). Caber frisar que este tipo de cotação está amparado pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 065/2021. Ressalta-se ainda que a metodologia utilizada para obtenção dos valores de mercado foi a disposta no inciso I, Art. 5º, da referida Instrução, conforme abaixo:

“Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

(...)

I - Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente”.

11.2. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 6.920.496,31 (Seis Milhões, Novecentos e Vinte Mil, Quatrocentos e Noventa e Seis Reais e Trinta e Um Centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela do item 3 deste termo.



- 11.3. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):
- 11.4. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 11.5. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 11.6. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- 11.7. Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 12.1. As despesas para atender a esta demanda estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Fundo Municipal de Educação para o **Exercício 2025**:

0901 Secretaria Municipal de Educação

12 361 0019 2.062 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental
12 362 0019 2.066 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Ensino Médio/Integral
12 365 0019 2.079 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pré-Escola
12 365 0019 2.080 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Creche
12 366 0019 2.082 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Educação de Jovens e Adultos
12 367 0019 2.084 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Educação Especial
12 361 0019 2.064 – PNAE – Programa Estadual de Alimentação Escolar PNAE/SEDUC
3.3.90.30.00 – Material de Consumo
3.3.90.30.07 – Subelemento

Fonte: 15520000 – Transferência de recurso do PNAE/FNDE

Fonte: 15710000 – Transferência Convenio – Estado/Educação

Fonte: 15001001 – Receitas de Imp. E Transf. Educação

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

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 13.1. Impedir que terceiros forneçam o objeto deste Termo de Referência;
- 13.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da Contratada;
- 13.3. Solicitar a troca dos serviços/produtos devolvidos mediante comunicação a ser feita pelo Fiscal do Contrato;
- 13.4. Solicitar, por intermédio de Ordem/Requisição de Produto/Serviço, por servidor designado para este fim, a execução dos serviços contratados;



13.5. Comunicar à Contratada, qualquer irregularidade durante a execução contratual e interromper imediatamente o fornecimento, se for o caso.

13.6. Realizar os pagamentos devidos nas datas aprazadas.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1. Cumprir fielmente as exigências da Administração Municipal, naquilo que não contrariar o aqui previsto;

14.2. Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da Administração Municipal, porém sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;

14.3. Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da Administração Municipal;

14.4. Responder pelos danos causados diretamente à Administração Municipal ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante;

14.5. Responder, ainda, por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade da Administração Municipal quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução do contrato;

14.6. Efetuar os serviços/fornecimentos, objeto da Autorização/Requisição/Ordem de Serviço/Fornecimento, de acordo com as necessidades da(s) Unidade(s) Requisitante(s), após o recebimento de requisições expedidas pelo Setor competente;

14.7. Comunicar ao Setor competente por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

14.8. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na ocasião da contratação;

14.9. A CONTRATADA se responsabiliza por todas as despesas decorrentes do objeto deste Termo de Referência, tais como salários, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, comerciais, seguros de acidentes, tributos, indenizações, vale-transporte, vale-refeição e outros benefícios exigidos. A inadimplência da CONTRATADA para com estes encargos, não transfere a CONTRATANTE à responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato;

14.10. Acatar todas as orientações da CONTRATANTE, emanadas pelo fiscal do contrato, sujeitando-se à ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

14.11. Utilizar materiais solicitados neste termo de primeira qualidade, observando o registro nos órgãos competentes e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

14.12. Cumprir fielmente todas as disposições deste Termo de Referência, bem como as disposições contratuais, as quais farão parte indivisível das obrigações da Contratada.



15. DA FISCALIZAÇÃO

15.1. A fiscalização e acompanhamento da execução do(s) futuro(s) Contrato(s), decorrentes da licitação, será realizada pelo(s) servidor(es) indicado(s) como futuro(s) Fiscal(is) de Contrato pela Unidade Requisitante da contratação, observando-se as disposições contidas no artigo 117 da Lei 14.133/21.

15.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA** por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

16. DAS PENALIDADES

16.1. A empresa que se recusar a executar o fornecimento do objeto contratual, ou realizá-los em discordância com as condições e especificações estabelecidas no Termo de Referência, motivará a rescisão contratual e aplicação das penalidades previstas nos artigos 156 ao 163 da Lei 14.133/21, cabendo defesa prévia, recurso e vistas do processo, nos termos da mesma lei.

Capanema/PA, em 24 de fevereiro de 2025.

Walcyline Cardoso Costa

Secretária Municipal de Educação

Decreto nº 0280/2025